BRINKMANN®

ROADMASTER®

TRAILER SMOKER
FUMADOR DE TRÁILER

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

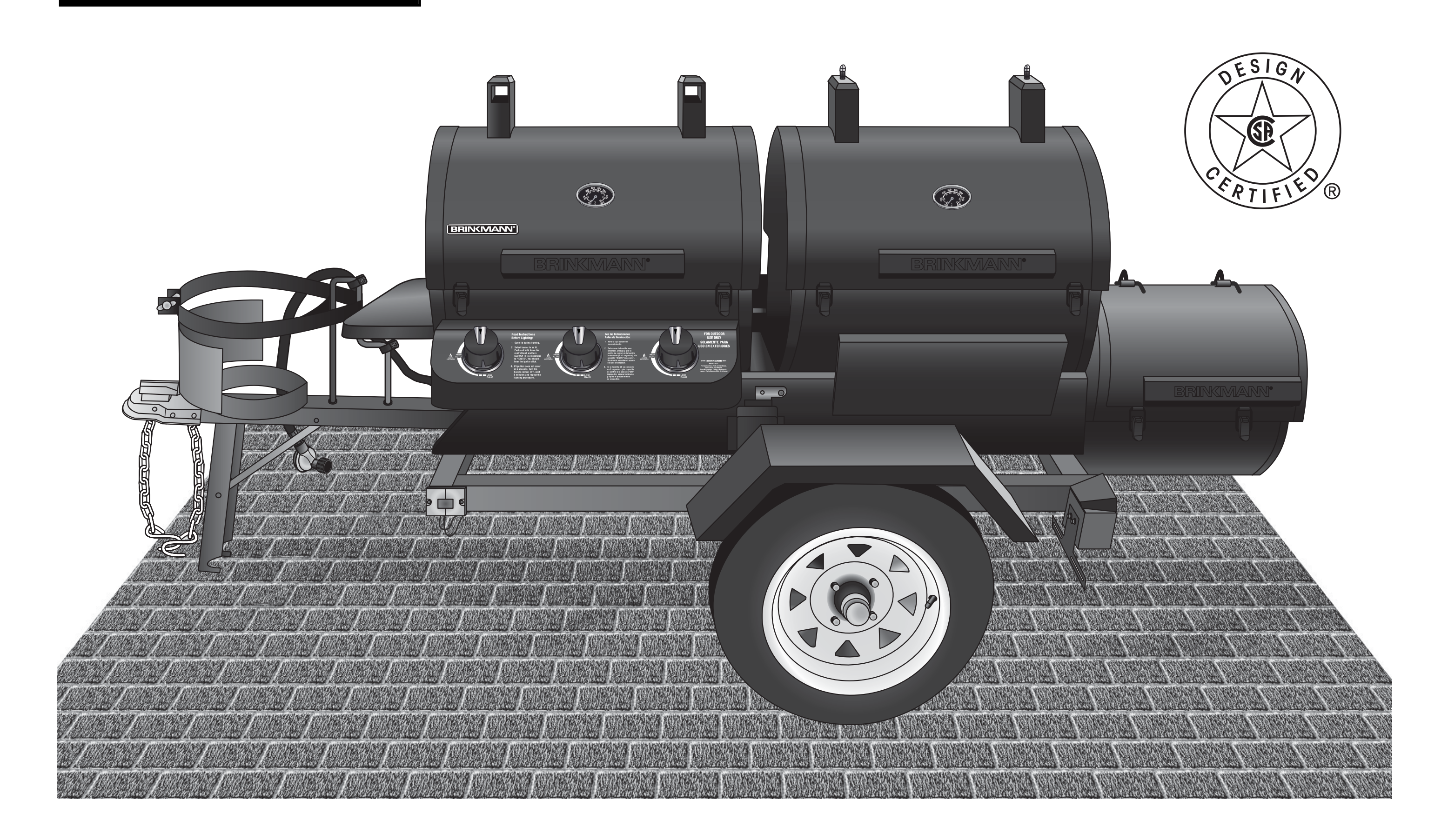
AVISO PARA EL INSTALADOR:

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ WARNING/ADVERTENCIA

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DAÑOS MATERIALES.





WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE. THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.

WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open Lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

   Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ DANGER

1. **Never operate this appliance unattended.**
2. **Never operate this appliance within 10 ft. (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
3. **Never operate this appliance within 25 ft. (7.5 m) of any flammable liquid.**
4. **DO NOT fill cooking vessel beyond maximum fill-line.**
5. **Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or (204°C). If the temperature exceeds 400°F (204°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply "OFF".**
6. **Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.**
7. **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. DO NOT attempt to extinguish an oil or grease fire with water.**

   Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ WARNING

1. **DO NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ DANGER



a) **DO NOT store a spare LP cylinder under or near this appliance.**

b) **Never fill the cylinder beyond 80% full.**

c) **If the information in (a) and (b) are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**

TABLE OF CONTENTS

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
WWW.BRINKMANN.NET

⚠ WARNING

This product contains chemicals, including lead in the brass of certain component parts, that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Wash hands after handling.* When used, this product emits fuel combustion chemicals that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Follow all instructions in this manual and use only in well ventilated, outdoor area.*

GAS GRILL GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- **Never use natural gas in a unit designed for liquid propane gas.**
- **Never use charcoal or wood briquets in the gas section of this grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires.**
- **Read and follow all warnings in the Charcoal Grill General Warning section on pages 13 and 14 of this manual.**
- **Leak test all connections before first use, <u>even if grill was purchased fully assembled</u> and after each tank refill.**
- **Never check for leaks using a match or open flame.**

⚠ CAUTION! **Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.**

- **Always keep your gas grill free and clear of gasoline, lighter fluid, paint thinner, or other flammable vapors and liquids or combustible materials.**
- **Always check the grill prior to each use as indicated in the "Pre-Start Check List" section of this manual.**
- **DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air.**
- **Never place more than 15 pounds on the tables. DO NOT lean on the tables. Always ensure tables are properly seated.**
- **Keep children and pets away from hot grill. DO NOT allow children to use or play near this grill.**
- **DO NOT leave the grill unattended while in use.**
- **DO NOT allow the gas hose to come in contact with hot surfaces.**
- **DO NOT allow grease from drain hole to fall on hose or valve regulator assembly.**
- **Keep any electrical supply cords away from water or heated surfaces.**
- **Keep a fire extinguisher on hand acceptable for use with gas products. Refer to your local authority to determine proper size and type.**
- **For household use only. DO NOT use this grill for anything other than its intended purpose.**
- **DO NOT use while under the influence of drugs or alcohol.**
- **Grill is hot when in use. To avoid burns:**
    - **DO NOT attempt to move the grill.**
    - **Block the wheels so the unit does not accidentally move.**
    - **Wear protective gloves or oven mitts.**
    - **DO NOT touch any hot grill surfaces.**
    - **DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.**

⚠ WARNING

- **FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate indoors or in an enclosed area such as a garage, shed or breezeway.**
- **Use your grill OUTDOORS in a well ventilated space away from dwellings or other buildings to prevent dangers associated with gas accumulation and toxic vapors.**
- **Maintain a minimum clearance of 10 feet (3 m) between all sides of grill, deck railings, walls or other combustible material. DO NOT use grill under overhead unprotected combustible construction. Not adhering to these clearances will prevent proper ventilation and may increase the risk of a fire and/or property damage, which could also result in personal injury.**
- **DO NOT use or install this grill in or on a recreational vehicle and/or boat.**

⚠ USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GAS GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN SEVERE BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

INSTALLATION INFORMATION:

The installation of this appliance must be in accordance with:

All applicable local codes, or in the absence of local codes, either:

- National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA 54
- Natural Gas and Propane Installation Code: CAN/CGA B149.1
- Natural Gas Installation Code: CAN/CGA B149.1 (Canada)
- Propane Installation Code: CAN/CGA B149.2 (Canada)

To check your local codes, see your local LP gas dealer or natural gas company. This grill was not intended to be connected to a natural gas supply line. If an external electrical source is utilized, it must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA 22.1.

⚠ WARNING

LP GAS CYLINDER (NOT SUPPLIED WITH THIS GRILL)

The LP cylinder is available for purchase at the same location the grill was purchased.

The LP (Liquid Propane) gas cylinder specifically designed to be used with this grill must have a 20 lbs. (9.1 kg) capacity incorporating a Type 1 cylinder valve and an over-filling protection device (OPD).

- **This grill is designed to fit Worthington, Manchester or SMPC brand 20 lb. (9.1 kg) cylinders. Other brand DOT cylinders may fit this grill if the cylinder has similar dimensions of the top and bottom rings.**
- **DO NOT connect this grill to an existing #510 POL cylinder valve with Left Hand threads. The Type 1 valve can be identified with the large external threads on the valve outlet.**
- **DO NOT connect to a propane cylinder exceeding this capacity.**
- **DO NOT connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.**

CYLINDER SPECIFICATIONS:

When purchasing or exchanging a cylinder for your gas grill, it must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339 Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and provided with a listed over-filling prevention device (OPD), and provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.

The cylinder must also be equipped with:

- A shut-off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet.
- The nominal cylinder Height = 18 inches (45.7 cm), Diameter = 12 inches (30.5 cm) and bottom ring diameter = 8 inches (20.3 cm).
- A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is obtained.
- An arrangement for vapor withdrawal.
- A collar to protect the cylinder shut-off valve.
- A safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.
- A listed over-filling prevention device (OPD).

⚠ WARNING

- **Turn off the cylinder valve when your grill is not in use.**
- **Handle the tank with care.**
- **Always secure the cylinder in an upright position.**
- **Never connect an unregulated LP gas cylinder to your grill.**
- **DO NOT expose LP gas cylinders to excessive heat or ignition sources.**
- **DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near your grill.**
- **Allow only qualified LP gas dealers to fill or repair your LP gas cylinder.**
- **DO NOT allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity.**
- **Read and follow all warnings and instructions that are on the cylinder and that accompany this product.**

⚠ DANGER

- **Never store a spare LP gas cylinder under or near your grill. This could cause excess pressure to be expelled through the vapor relief valve resulting in fire, explosion, or severe personal injury including death.**

  Note: PROPANE GAS IS HEAVIER THAN AIR AND WILL COLLECT IN LOW AREAS. PROPER VENTILATION IS EXTREMELY IMPORTANT.

- **Keep the ventilation opening(s) of the LP gas cylinder enclosure free and clear from obstructions and debris.**

- **DO NOT insert any foreign objects into the valve outlet. Damage to the back-check could result. A damaged back-check can cause a leak, possibly resulting in explosion, fire, severe bodily harm, or death.**

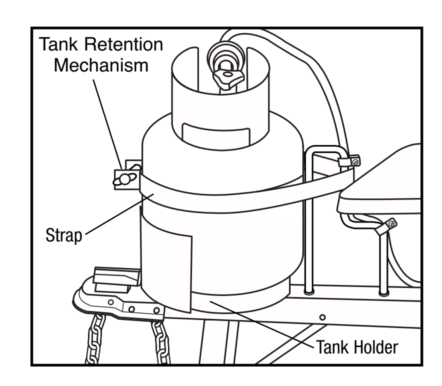
⚠ WARNING

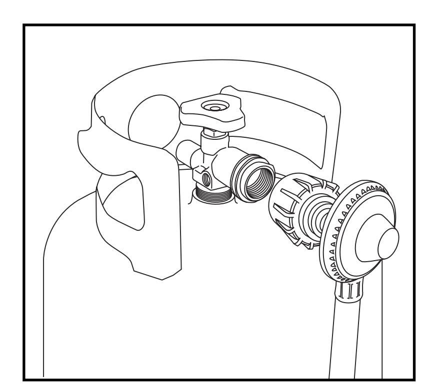
FILLING THE LP GAS CYLINDER:

- **Allow only qualified LP gas dealers to properly fill or repair your LP gas cylinder.**
- **New tanks should be purged prior to filling; inform LP gas dealer if you are using a new tank.**
- **DO NOT allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity. Over-filled tanks can create a dangerous condition. Over-filled tanks can build-up pressure and cause the relief valve to expel propane gas vapors. The vapor is combustible and if it comes in contact with a spark source or flame an explosion causing severe burns, bodily harm, or death could occur.**
- **Always use a protective cylinder cap when grill is not connected to cylinder.**
- **If you exchange a cylinder with a qualified exchange program, be sure the cylinder has a Type 1 valve and an over-filling prevention device (OPD).**

INSTALLING THE LP GAS CYLINDER ONTO THE TRAILER:

1. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
2. Place the cylinder into the tank holder near the front of the tow bar. Then secure the tank retention mechanism strap around cylinder.
3. Orient the cylinder such that the valve opening faces the side of trailer as shown so that the hose is not kinked or damaged.
4. Make sure tank sits securely in tank holder.
5. Attach or detach regulator to the LP gas cylinder only when cylinder is at rest in tank holder.





HOSE AND REGULATOR:

Your grill is equipped with a Type 1 connection device with the following features:

1. The system will not allow gas flow from the cylinder until a positive connection to the valve has been made.

   Note: The cylinder valve must be turned off before any connection is made or removed.

2. A thermal device that will shut off the gas flow if the device is subject to temperatures above 240°F to 300°F (115°C to 150°C). If this should happen, remove the entire regulator assembly and dispose of properly. A replacement regulator assembly can be purchased by contacting customer service at 800-527-0717. The cause of the excessive heat should be determined and corrected before using your grill again.
3. A regulator flow limiting device, when activated, restricts the flow of gas to 10 cubic feet per hour. If the flow limiting device is activated, perform Regulator Resetting Procedure.

REGULATOR RESETTING PROCEDURE

1. Turn burner control knobs to "OFF", turn off the cylinder valve and disconnect regulator from LP gas tank. Wait approximately two minutes.
2. Reattach regulator and slowly turn cylinder valve back on. The flow limiting device will now be reset.

⚠ WARNING

- **Never use your grill without leak testing all gas connections and hoses. See the section on "Leak Testing" in this manual for proper procedures.**

⚠ WARNING

The pressure regulator and hose assembly supplied with your gas grill must be used.

- **DO NOT attempt to connect it to any other fuel supply source such as a natural gas line.**
- **DO NOT use any other pressure regulator/hose assembly other than the one supplied with your grill. Replacement pressure regulator/hose assembly must be part No 155-4624-0, which can be obtained by contacting customer service at 800-527-0717.**
- **DO NOT attempt to adjust or repair the regulator. The regulator is designed to operate at a maximum output pressure of 11 inches of water column (2.74 kPa).**

During assembly and/or replacement of the gas cylinder, keep the gas supply hose free of kinks and/or damage.

Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear, or deterioration. If found, replace the assembly before using your grill. Only the manufacturer's supplied replacement should be used.

⚠ WARNING

CONNECTING HOSE AND REGULATOR TO AN LP GAS CYLINDER

- **Ensure the tank valve is CLOSED prior to connecting the LP gas cylinder to your grill. Turn the valve knob clockwise to properly close the valve. Read and follow all instructions and warnings on the supply hose safety tags. Read and follow all warnings in this manual concerning the safe use of LP gas cylinders and the hose and regulator before connecting cylinder to grill. Read and follow all warnings on the LP cylinder.**

CONNECTING HOSE AND REGULATOR

1. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
2. Check that the grill's burner control knobs and fryer control knobs are in the "OFF" positions.
3. Remove the protective plastic cap from the cylinder valve.
4. Hold regulator and insert the nipple of connection device into the LP cylinder valve outlet. Ensure that the device is centered properly.
5. Turn the large coupling nut clockwise by hand and tighten to a full stop. Take care not to cross thread the coupling nut onto the cylinder valve. Do not over-tighten the knob onto the valve. Do not use tools to tighten connection.

   Note: If you are unable to make the connection, repeat Steps 4 and 5.
6. Check that the hose does not contain kinks, does not contact sharp edges, and does not contact surfaces that may become hot during use.
7. Leak check all fittings before lighting your grill. See section on "Leak Testing" in this manual.

⚠ DANGER

LEAK TESTING:

To prevent fire or explosion hazard:

- **DO NOT smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.**
- **Perform test OUTDOORS only in a well ventilated area.**
- **Never perform a leak test with a match or open flame.**
- **Never perform a leak test while the grill is in use or while grill is still hot.**

⚠ WARNING

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

- **After assembling your grill and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.**
- **Every time the LP gas cylinder is refilled or if any of the gas components are replaced.**
- **Any time your grill has been moved.**
- **At least once per year or if your grill has not been used for more than 60 days.**

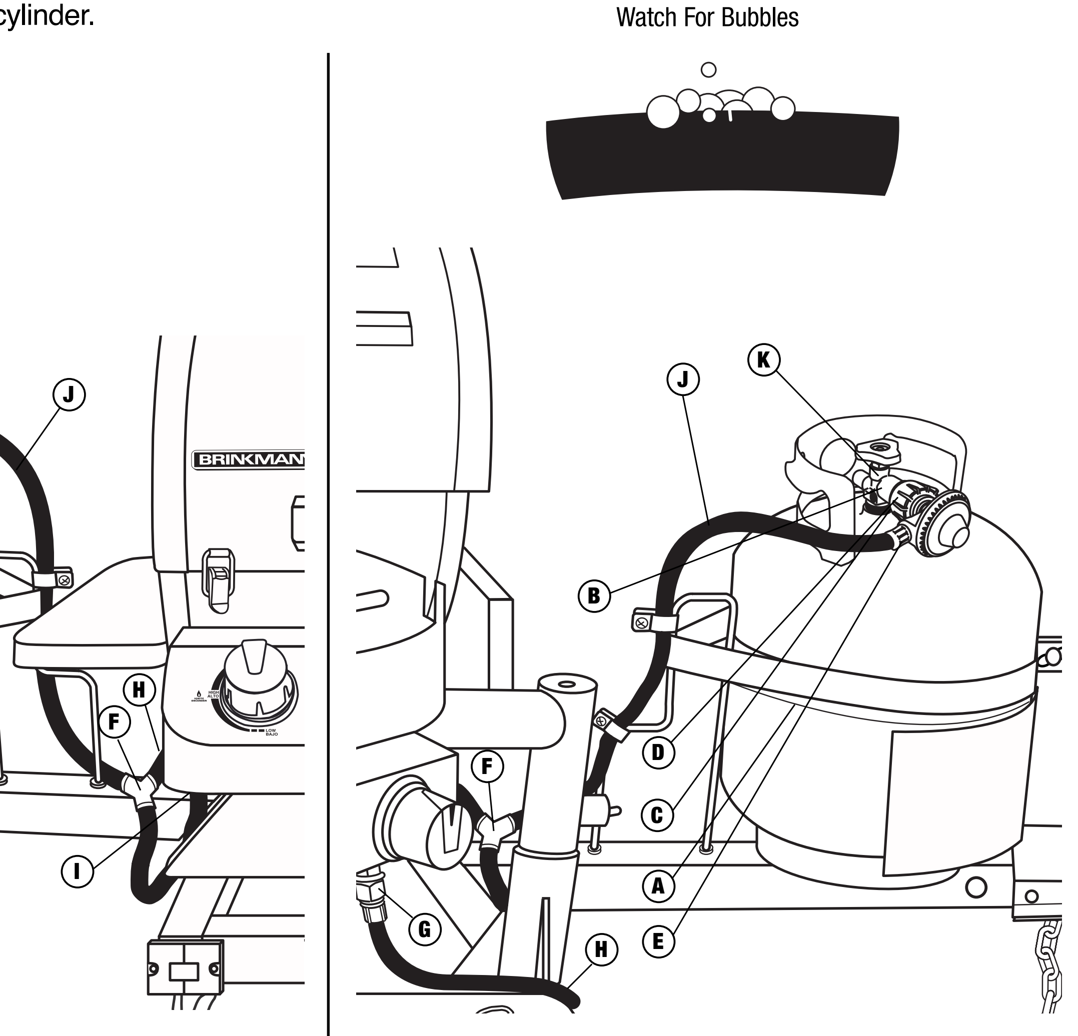
CHECKING FOR LEAKS:

1. Create a mixture of 50% water and 50% liquid dishwashing soap.
2. Open the lid.
3. Ensure all control knobs are set to the "OFF" position.
4. Turn on the fuel supply at the cylinder valve. Turn the cylinder valve knob one turn counter-clockwise.
5. Apply the soap water mixture to the following: (See list and illustrations on page 9).
6. Check each place listed (A–K) for growing bubbles which indicates a leak.
7. Turn off gas supply at cylinder valve.
8. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
9. Turn control knobs to "OFF" position.
10. Tighten any leaking connections.
11. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
12. Turn off gas supply at cylinder valve until you are ready to use your grill/fryer.
13. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
14. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting grill/fryer.

WARNING! **DO NOT** use the grill/fryer if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.

Note: The leak test must be performed in an area that has adequate lighting in order to see if bubbles are developing. **DO NOT** use a flashlight to check for bubbles.

- (A) Supply tank (cylinder) weld.
- (B) Connection nut to tank valve.
- (C) Back side of connection nut to brass nipple.
- (D) Brass nipple connection into regulator.
- (E) Regulator connections to gas supply hoses.
- (F) Gas supply hose connection.
- (G) Fryer hose connection.
- (H) Fryer hose.
- (I) Hose connection to gas manifold.
- (J) The full length of gas supply hose.
- (K) Tank valve to cylinder.



⚠ WARNING

Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the grill has been assembled and prior to each use. DO NOT operate this grill until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

PRE-START CHECK LIST:

- Ensure that the grill is properly assembled.
- Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks, and proper routing before each use. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior the grill being used. Replace with hose and regulator, Model No. 155-4624-0, which can be obtained by contacting customer service at 800-527-0717.
- Leak check all gas connections and hose. See section on "Leak Testing" on page 8.
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Hose should be at least 3 inches from hot surfaces.
- Position your grill on level ground in a well ventilated location, a safe distance from combustible materials, buildings and overhangs.
- Properly place the empty grease tray under the grease drain hole in the bottom of the grill to catch grease during use.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.

⚠ WARNING

Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. DO NOT skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

⚠ WARNING

LIGHTING INSTRUCTIONS:

Follow the instructions exactly.

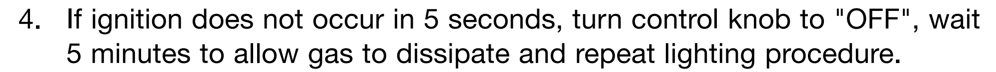
1. **OPEN THE GRILL LID before attempting to light a burner so that fumes do not accumulate inside the grill. An explosion could occur if grill lid is down.**
2. **Check that all burner control knobs and the cylinder valve are turned to the "OFF" position.**
3. **Turn on the fuel supply by rotating the cylinder valve knob counter-clockwise to full open.**
4. **DO NOT stand with head, body, or arms over the grill when lighting.**

Note: If burner does not light or flame is too low, you may have spider or other insect blockage in burner, or the flow limiting device has been activated. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance, or "Regulator Resetting Procedure" under Connecting LP Cylinder and Hose/Regulator to Grill.

LIGHTING THE MAIN BURNERS:

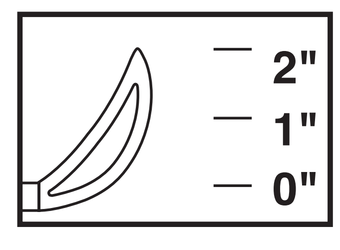
1. Open lid before lighting burner.
2. Make sure all control knobs are in the "OFF" position.
3. Select the burner to be lit. Push and hold down the control knob and turn SLOWLY (2 to 3 seconds) to "IGNITE". You should hear the igniter click.

   Note: Step 3 may need to be repeated 2-3 times to light grill.
4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.



5. To light the other burners, follow Step 3-4.
6. If the burner does not light within the first few attempts, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. DO NOT attempt to operate the grill until the problem is found and corrected. See "Trouble Shooting" section of this manual.
7. To turn off, turn each control knob clockwise until it locks in the "OFF" position. This does not turn off the gas flow from the cylinder.

Note: Observe flame height when lit: Flame should be a Blue/Yellow color between 1"–2" when burner is on "HIGH".



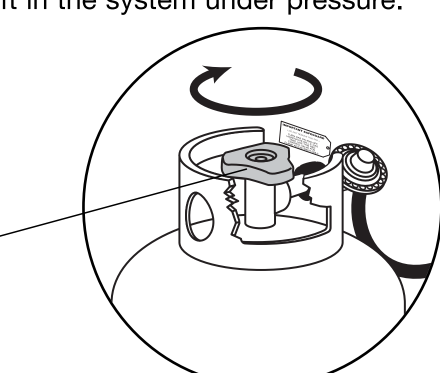
TURNING OFF THE GRILL:

1. Turn off the cylinder valve.
2. Turn all burner control knobs to the "OFF" position.

   Note: Turn off LP cylinder first to prevent gas from being left in the system under pressure.

⚠CAUTION!

- The cylinder valve should always be in the "OFF", or closed, position when the grill is not in use.



To turn off the cylinder valve,
turn knob clockwise until it stops.

⚠ WARNING

OPERATING THE GRILL:

Never use Charcoal or Lighter Fluid inside the Gas section of the grill. Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

BREAKING IN YOUR GRILL:

- In manufacturing and preserving the components of your grill, oil residue may be present on the burner and cooking surfaces of your grill.

- Before cooking on your grill for the first time you should preheat it for 15 minutes on "HIGH" to burn off these residual oils.

PREHEATING THE GRILL:

- Prior to use, it is recommended that you preheat your grill. This ensures that the grilling surfaces are at the desired temperatures to sear the food sugars when cooking. After lighting your grill, set the main burner control knobs to the "HIGH" position for 10 to 15 minutes. Close the cover during the preheat period.

CONTROLLING FLARE-UPS:

- Flare-ups are a part of cooking meats on a grill. This adds to the unique flavor of cooking on a gas grill. Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill. Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill. If this should occur, DO NOT pour water onto the flames. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns or bodily harm. If grease fire occurs close the lid and turn off the main burners until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

⚠ WARNING

- **DO NOT leave your grill unattended while in use.**

- **DO NOT move grill when in use.**

- **DO NOT use water to extinguish flare-ups.**

- **Have fire extinguisher readily accessible suitable for use with gas appliances.**

TO MINIMIZE FLARE-UPS:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook meats with high fat contents (chicken or pork) on Low settings or indirectly.
- Ensure that your grill is on level ground and the grease is allowed to evacuate the grill through the drain hole in the bottom and into grease cup.

INDIRECT COOKING:

- Indirect cooking is the process of cooking your food without the heat source being directly under your food. You can sear meats over a high flame on one side of the grill while slow cooking a roast on the other (unlit) side of the grill.

COOKING GRILLS

- Clean with mild soap detergent and water. A brass bristled brush or a nylon cleaning pad can be used to remove residue from the stainless steel surfaces. Do not use steel wire bristles to clean the cooking grills. Steel can cause the finish to chip or crack. DO NOT use a commercial oven cleaner.

HEAT DISTRIBUTION PLATES

- Periodically, it may be necessary to inspect and clean the heat distribution plate to prevent excess grease build-up. When the grill is cold, remove the cooking grills. Inspect the heat distribution plates and replace if broken or damaged. Do not allow heat distribution plates to become damaged to the extent that they may fall through onto the burners. Replace the heat distribution plates and cooking grills and light the burners. Operate the grill on "HIGH" for 10 minutes to remove the excess grease.

PROPER CARE & MAINTENANCE

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly clean and covered at all times when not in use. A grill cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-527-0717 (U.S. only).
- Wash cooking grills, charcoal grate and heat distribution plates with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat grills with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting. Do not coat charcoal grate or charcoal ash tray.
- The stainless steel exterior surface of your grill, can be cleaned with stainless steel cleaner.
- If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

CLEANING AND MAINTENANCE:

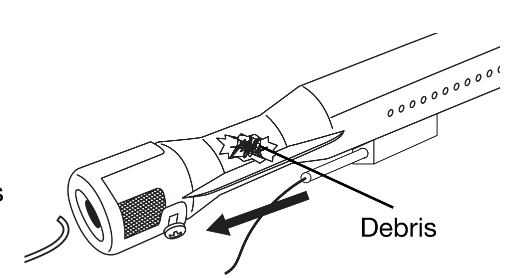
- Keep the appliance free and clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear of debris.
- Visually check burner flames for proper operation (see pictorial in "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance). Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.
- For safe grilling and peak performance of your grill, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.
- Be sure to tighten up all hardware (nuts, bolts, screws, etc.) at least twice per year.

⚠ **CAUTION!** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

- Remove the cooking grills, heat distribution plates, and burners from inside your grill. Use a brush with hot water and detergent to remove excess residue. NEVER use a commercial oven cleaner. Rinse completely with water. Towel dry and replace all components as described in the assembly instructions.

BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE

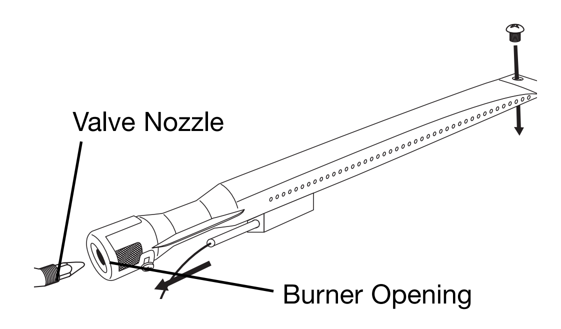
- Although your burners are constructed of stainless steel, they may corrode as a result of the extreme heat and acids from cooking foods or from the climate your grill is exposed to. Regularly inspect the burners for cracks, abnormal holes, and other signs of corrosion damage. If found, replace the burner.
- **DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.** Burner tubes can become blocked by spiders and other insects building their nests or from grease build up. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill. To clean the Burner Assembly follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting the grill.

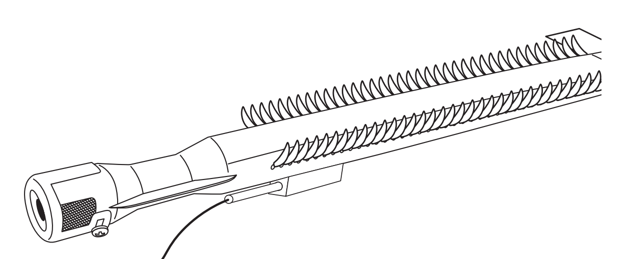


1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder tank valve.
2. Remove cooking grills and heat distribution plates.
3. Remove screw from each burner "foot" using a screwdriver.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.
5. Use a narrow bottle brush or a stiff wire bent into a small hook to run through each burner tube and flame port several times.

   Note: Wear eye protection when performing procedure 6.
6. Use compressed air to blow into burner tube and out the flame ports. Check each port to make sure air comes out each hole.
7. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
8. Check burner for damage, if any large cracks or holes are found replace burner.

   IMPORTANT: Insert valve nozzle into the burner opening.
9. Orient burners CORRECTLY by aligning screw hole in burner to the left as shown.
10. Replace screw on each burner and follow the "Gas Leak Testing" section of this manual. Relight burners to verify proper operation.
11. Replace heat distribution plates and cooking grills.





PROPER BURNER OPERATION

CHARCOAL GRILL GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.
- Proper clearance of 10 feet (3.0 m) between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when grill is in use. Do not place grill under a roof overhang or other enclosed area.
- For outdoor use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed area.
- For household use only. Do not use this grill for other than its intended purpose.
- We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid.
- Use charcoal chimney starter or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid when starting fire in charcoal section of your grill.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when grill is in use.
- Do not leave grill unattended when in use.
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution and follow instructions in “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual.
- Do not store or use grill near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- Use caution when adjusting charcoal grate height. Handle may be hot when in use.
- Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.

  Grill is hot when in use. To avoid burns:
  - DO NOT attempt to move the grill.
  - Wear protective gloves or oven mitts.
  - DO NOT touch any hot grill surfaces.
  - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.

⚠ WARNING

- **Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.**
- **Never place more than 15 pounds (6.8 kg) on tables. Do not lean on the tables. Always ensure side tables are properly seated.**
- **Do not exceed a temperature of 400°F (204°C). Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.**
- **Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.**
- **When opening lid, make sure it is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back to a closed position and cause bodily injury.**
- **In windy weather, place grill in an outdoor area that is protected from the wind.**
- **Close lids and doors to suffocate flame.**
- **Never leave coals and ashes in grill unattended. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.**
- **Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.**
- **With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.**
- **After each use, clean the grill thoroughly and apply a light coat of vegetable oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it from excessive rusting.**
- **Use caution when lifting or moving grill to prevent strains and back injuries.**
- **We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.**
- **Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this particular product are not recommended and may lead to personal injury or property damage.**
- **Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.**
- **Do not attempt to service grill other than normal maintenance as explained in “After-Use Safety” and “Proper Care & Maintenance” sections of this manual. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation only.**
- **Properly dispose of all packaging material.**

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO SAFETY WARNING AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

CHARCOAL OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

CURING YOUR GRILL:

Prior to your first use of the Brinkmann Roadmaster® Trailer Smoker, follow the instructions below carefully to preheat your grill. Curing your grill will rid the grill of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared on your Brinkmann Roadmaster® Trailer Smoker.

IMPORTANT: To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly covered at all times when not in use.

1. Lightly coat all interior surfaces of the charcoal chamber and firebox including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grate or charcoal tray.

2. Follow the instructions below carefully to build a fire in the firebox and charcoal cooking chamber. You may use charcoal and/or wood as fuel in the charcoal section of the Roadmaster® Trailer Smoker (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual).

Note: We recommend using charcoal that has been pre-treated with lighter fluid or a charcoal chimney starter.

⚠ WARNING: Do not store lighter fluid or other flammable liquids, material or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid in or around the grill.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 3 to 4 pounds (1.4 to 1.8 kg) of charcoal in the chimney starter for the cooking chamber and 2 pounds (0.9 kg) of charcoal in the chimney starter for the firebox. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed.

3. With grill and firebox lids open raise charcoal grate to highest level, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.

⚠ WARNING: DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

Note: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IMPORTANT: To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly covered at all times when not in use.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 7

If using lighter fluid, follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 3 to 4 pounds (1.4 to 1.8 kg) of charcoal for the cooking chamber and 2 pounds (0.9 kg) of charcoal for the firebox. This should be enough charcoal to cook with once the curing process has been completed.

4. Saturate charcoal with lighting fluid. With lids open, wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

5. With grill lids open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grates.

⚠ **WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lids (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lids are opened.

Note: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL LIGHTER FLUID, PROCEED TO STEP 7

If using pre-treated charcoal, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 3 to 4 pounds (1.4 to 1.8 kg) of charcoal for the cooking chamber and 2 pounds (0.9 kg) of charcoal for the firebox.

6. With grill lids open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grates.

7. With coals burning strong, close the lids and doors. Allow coals to burn for 20 - 30 minutes. Follow instructions in Smoking or Grilling/Searing sections below.

8. Increase the temperature. This can be achieved by opening the air shutters and adding more charcoal and/or wood (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" on page 19 of this manual). Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.

Note: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

Note: It is important that the exterior of the smoker is not scraped or rubbed during the curing process.

IMPORTANT: To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly covered at all times when not in use.

YOUR BRINKMANN ROADMASTER® TRAILER SMOKER IS NOW CURED AND READY FOR USE.

SMOKING

1. Follow the instructions above to build a fire in the firebox.
2. With coals burning well, carefully add 1/2 lb. of wood chunks using long cooking tongs (see "Flavoring Wood" and "Adding Charcoal/Wood During Cooking" on page 19 of this manual.)
3. Place cooking grills on grill support lips in cooking chamber.

⚠ **WARNING:** Wear protective gloves or oven mitts when adjusting ash tray or cooking height.

4. Place food in cooking chamber and close lids.
5. The ideal smoking temperature is between 175°F and 250°F (80°C and 120°C). For large cuts of meat, allow approximately one hour of cooking time per pound of meat. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.
6. Allow grill to cool, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" on page 20 of this manual.

GRILLING/SEARING

1. Follow the instructions above to build a fire in the grill.
2. Place cooking grills on grill support lips. Position charcoal grate to desired cooking level. Position it low for slow grilling, in the middle for medium grilling or up high for searing meats.

⚠ **WARNING:** Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

3. Place food on cooking grills and close grill lid. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.
4. Allow grill to cool, then follow instructions in the “After-Use Safety” and “Proper Care & Maintenance” on page 20 of this manual.

FLAVORING WOOD

To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring. Do not use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Wood chunks or sticks 3" to 4" (7 to 10 cm) long and 1" to 2" (2 to 4 cm) thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 30 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavor. A recommended amount for the Brinkmann Roadmaster® Trailer Smoker is 5 to 6 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavor or less wood for milder smoke flavor.

Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process. However, it may be necessary when cooking very large pieces of food. Follow instructions and cautions in the “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual to avoid injury while adding wood.

TO INCREASE HEAT

To increase heat, more wood and/or charcoal may be needed. Follow instructions in “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual.To maintain the temperature, more wood and/or charcoal may need to be added during the cooking cycle.

Note: Dry wood burns hotter than charcoal, so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. DO NOT use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

ADDING CHARCOAL/WOOD DURING COOKING

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

1. Stand back and carefully open grill or firebox lids. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.
2. Wearing oven mitts/gloves, remove food and cooking grates to access charcoal grate.

⚠ **WARNING:** Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

3. When charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully return charcoal grate to desired cooking level. Replace food and cooking grates. Ensure that no ashes, coals or embers have fallen to the ground as a fire may start. As a precaution, completely wet beneath and around grill with water to extinguish any fallen ashes, coals or embers.
4. Close the grill. Allow food to continue cooking.

AFTER-USE SAFETY

⚠ WARNING

- **Always allow grill and all components to cool before handling.**
- **Never leave coals and ashes in grill unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before leaving unattended.**
- **Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.**
- **Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.**
- **With a garden hose, completely wet surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.**
- **Cover and store grill in a protected area away from children and pets.**

⚠ WARNING

TRANSPORTING AND STORAGE:

- **Never move a grill when it is hot or when objects are on the cooking surfaces.**
- **Make sure that cylinder valve is shut off. After moving the grill check that all gas connections are free of leaks. Refer to instructions for Leak Testing.**
- **DO NOT store a spare LP gas cylinder (filled or empty) under or near the grill.**
- **Never store flammable liquids or spray canisters under or near the grill.**
- **DO NOT extinguish grease fires using water.**
- **If the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.**
- **Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.**
- **Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.**
- **When removing the grill from storage, spider webs or other debris may be blocking the burners. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.**

FRYER GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- This appliance shall be used OUTDOORS only. Do not use in a building, home, garage, balcony, porch, tent or any other enclosed area. Cookers shall not be used on or under apartment or condominium balcony or deck. Do not install or use in or on recreational vehicles and/or boats.
- When cooking, the cooker must be on a level, stable, noncombustible surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not use on combustible flooring or surfaces.
- Do not operate appliance any closer than 10 feet from any combustible materials including walls or railings or under overhead construction as these materials could ignite should grease fire occur.
- This appliance is not for frying turkeys. The maximum size cooking vessel/pot for frying with this appliance using grease or oil is 10 quarts.
- Smoking oil is an indication that the oil is too hot and may ignite. Oil ignites at varying temperatures; therefore, never allow the oil to exceed 400°F (204°C) and NEVER LEAVE HEATING OIL UNATTENDED.
- Carefully monitor the temperature of the oil with a fryer thermometer and regulate the temperature so that it does not exceed 400°F (204°C) on the thermometer. If necessary, turn the gas OFF to the appliance to allow the oil to cool.
- When cooking with oil or grease, a fryer thermometer MUST be used. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product.
- Test the thermometer before each use by inserting it into a cooking vessel of boiling water and ensure that it registers approximately 212°F +/- 20°F (100°C +/- 10°C). If the thermometer does not function properly, a replacement thermometer must be obtained before using this cooker. A fryer thermometer can be obtained by contacting The Brinkmann Corporation at 1-800-527-0717.
- If the temperature exceeds 400°F (204°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (175°C) before relighting burner. (See instructions on page 24 for relighting.) If there is a lid (cover), do not remove the lid as oxygen will feed a fire.
- Hot oil or water can cause severe burns and permanent disfigurement; use caution and common sense when operating this product.
- Never use a cooking vessel that does not fit within the retaining ring of this appliance. Never use a cooking vessel more than 12.5 inches (31.75 cm.) in diameter.
- Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times. Carefully monitor all activity around cooker to avoid burns or other injuries. Do not wear loose clothing or allow long hair to hang freely while lighting or using cooker.
- Use caution when walking or standing near cooker as splattered oil may have created a slick surface.
- Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
- Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance care shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids.
- In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil/grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burner and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
- Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil/grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried before being immersed in the cooker.

⚠ WARNING

- Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation as it could melt. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.Do NOT use lid when heating or cooking with oil.
- Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- When cooking with oil/grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil/grease fire immediately call the Fire Department. Do not attempt to extinguish with water. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Check all gas connections by following directions in the "Gas Leak Testing" section of this manual. Never test for gas leaks with a lighted match or open flame. Do not operate this cooker with a gas leak.
- Do not store or use gasoline or other liquid/aerosols with flammable vapors in the vicinity of this cooker.
- Storage of this appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance and left outdoors. Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies may be purchased by calling 1-800-527-0717. Position propane tank and cooker, as illustrated on page 9, to protect hose from contact with hot surfaces which could create a leak. Never use a hose that shows signs of cracking or damage.
- Do not use external electrical sources with this appliance.
- Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being used. Only use replacement hose # 155-4624-S. This hose can be obtained by contacting The Brinkmann Corporation at 1-800-527-0717. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate this appliance. Use caution and common sense.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- Do not use this cooker for other than its intended purpose. Properly dispose of packaging materials.
- Combustion by-products from the use of this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- Children can fall into cooking vessel and drown in even a small amount of liquid. Keep cooking vessel out of reach of children. Do not store cooking vessel with liquid inside.
- Only use replacement/accessory parts manufactured by The Brinkmann Corporation. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation.
- Never overfill the cooking vessel with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.

  Instructions for determining the maximum fill level when using a vessel without a maximum fill line.

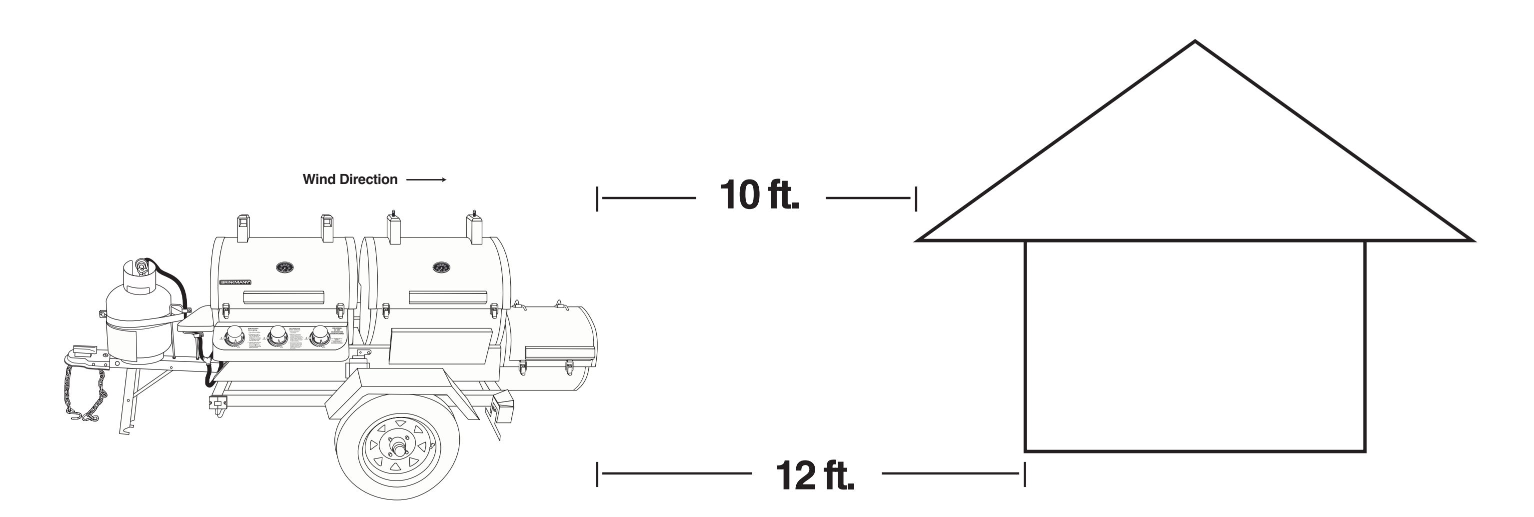
  1) Place the food product on the holder.
  2) Place the food product and holder into the empty vessel.
  3) Fill the vessel with water just until the food product is completely submerged. There must be a minimum of 3 inches (8 cm) between the water level and top of the vessel.
  4) Remove the food product from the vessel and either mark the water level on the side of the vessel or measure the amount of water in the vessel.
  5) Remove the water and completely dry the vessel and the food product.
  6) This is the amount of liquid the vessel is to be filled with to cook the food product.

⚠ WARNING

Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the cooker has been assembled, stored, moved, cleaned, or repaired. DO NOT operate this cooker until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

PRE-START CHECK LIST:

- Insure that the cooker is properly assembled.
- Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks, and proper routing before each use. Hose should be at least 3 inches from hot surfaces.
- Leak check all gas connections and hose. See section on "Leak Testing" on page 8.
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded and are kept away from this appliance, water and hot surfaces. Do not use external electrical sources with this appliance.
- Position your trailer smoker on level ground in a well ventilated location, a safe distance from combustible materials, buildings and overhangs. Propane cylinder should be positioned upwind from cooker so the heat of the cooker does not reach cylinder

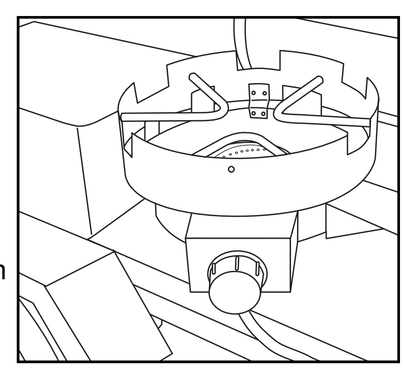


Note: Due to the intense heat from burner, it is normal for discoloration to occur on cooker during the first few uses.

FRYER LIGHTING INSTRUCTIONS:

Follow the instructions exactly. Read and follow all warnings and instructions in this manual before using your cooker.

1. Pull out locking pin and swivel fryer away from trailer to cooking position. Make sure locking pin locks in both storage and cooking positions.
2. Make sure the fryer control knob and cylinder valve are in the "OFF" positions.
3. Turn on the fuel supply by rotating the cylinder valve counterclockwise to full open.
4. DO NOT stand with head, body, or arms over the fryer when lighting.
5. Strike and place a wooden match through lighting hole to approximately 1/2" (1 to 2 cm) from the burner.



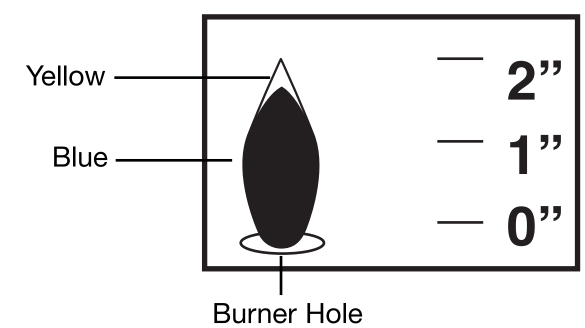
5. Turn burner control knob to "HIGH".
6. If burner does NOT ignite immediately, turn the burner control knob and cylinder valve to "OFF", wait 5 minutes for gas to evacuate and repeat steps 1 through 5 until burner ignites.
7. If the burner does not light within the first few attempts, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. **DO NOT** attempt to operate the cooker until the problem is found and corrected.

HOW TO REIGNITE BURNER:

It is recommended to place lid over cooking vessel before reigniting burner to avoid burns from splashes. Follow steps 1 through 5 above, to reignite burner. Use caution when lighting the burner, as hot oil from cooking vessel may have splattered and run down the sides of the unit creating a slick surface.

BURNER FLAME CHECK

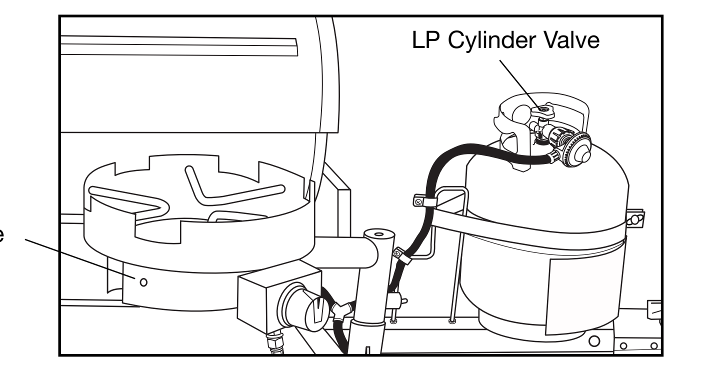
Adjust flame height using fryer control knob. Rotate air shutter to achieve mostly blue flame. The air shutter mounted on the front of your burner helps to control the amount of air that mixes with the LP gas. A blue flame with little or no yellow flame provides the best heat.



TURNING OFF THE COOKER:

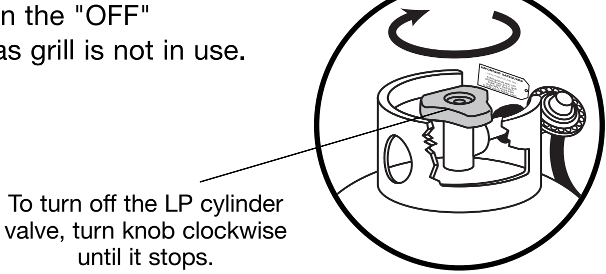
1. Turn OFF the LP cylinder valve.
2. Turn fryer control knob to the "OFF" position.

   Note: Turn off LP cylinder first to prevent gas from being left in the system under pressure.



WARNING

- The LP cylinder valve should always be in the "OFF" or closed position when the cooker or gas grill is not in use.



TRAILER GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- **IMPORTANT INFORMATION: This trailer's hitch coupler MUST be properly secured to the hitch ball of the towing vehicle. After assembly and attachment, pull up and down on the Hitch Coupler to make sure the hitch ball is fitting snugly in the hitch coupler. There must be no play between the hitch ball and Hitch Coupler. If there is play, tighten the adjustment nut until no play is present. If the adjustment nut is too tight, the handle will not lock. Carefully read and follow the complete instructions in this manual BEFORE setup or use.**
- **If the coupler is not secured properly, the ball could come loose while the trailer is in motion, possibly causing property damage, SERIOUS PERSONAL INJURY OR DEATH.**
- **To avoid personal injury and/or property damage, DO NOT exceed the trailer's maximum weight of 900 lbs.**
- **Before each use, always examine the trailer for proper tire air pressure, damaged tail lights, damaged side running lights, loose bolts and nuts, structural cracks, bends, and any other condition that may affect its safe operation. DO NOT use the trailer if minor damage appears.**
- **Never allow adults, children, or pets to ride on the trailer.**
- **Always check to make sure the payload being transported is properly and safely secured in the trailer. Load the trailer evenly from side to side with 60% of the load forward of the axle.**
- **Make sure the towing vehicle is capable of towing the trailer and its payload. Make sure the hitch on the towing vehicle is capable of towing the trailer and its payload. The towing capacity of the hitch is typically stamped on the hitch drawbar.**
- **Make sure the coupler and the vehicles ball hitch (not included) are of equal mating size (1-7/8") and are rated equal to or greater than the weight of the trailer and its payload.**
- **DO NOT exceed 70 miles per hour when towing the trailer. Excess speed is a major cause of vehicle-trailer accidents.**
- **The tail light bulbs supplied with this trailer are for a 12 volt DC electrical system only. DO NOT attempt to power the light bulbs with any other type or voltage electrical current.**
- **Whenever possible, park the trailer on a flat, level, paved, surface and block both tires to keep the trailer from accidentally moving.**
- **Trailer licensing notice: Some states may consider this trailer a vehicle requiring registration, licensing and titling. Check with your State Department of Motor Vehicles for information and guidance on registering, licensing and titling the trailer.**
- **Maintain labels and nameplates on the trailer. These carry important information. If unreadable or missing, contact Brinkmann for a replacement.**
- **Make sure to tighten the lug nuts to 85-90 ft.-lb.**
- **CAUTION! Care must be taken when backing up the trailer; only back up the trailer on a straight path. If the trailer is allowed to turn off the straight path while backing up, the trailer could jackknife, causing severe damage to the trailer and the towing vehicle.**
- **Only use a 1-7/8" ball hitch (not included) on the towing vehicle.**

⚠ WARNING

- To reduce friction between the hitch ball and coupler, apply a layer of heavyweight grease over the hitch ball.
- With assistance, place the coupler over the vehicles hitch ball and pull back on the trigger and push down on the handle until the trigger locks in the slot. Pull up and down on the coupler to make sure the hitch ball is fitting snugly in the coupler. There should be no play between the hitch ball and coupler. An adjustment nut is located under the coupler.
- Before each use, always attach the safety chain of the trailer to the towing vehicle. Make sure the safety chain is attached to the towing vehicle with the same length for each side. DO NOT allow the safety chain to drag on the ground. Make sure to attach each side of the safety chain equally to the towing vehicles rear bumper or frame. Overlap the safety chain below the coupler.
- Connect the Tail Light Wiring Assembly to the towing vehicle's 12 Volt DC system. NOTE: Make sure to consult the operator's manual of the towing vehicle for proper connection instructions.
- When towing the Trailer over long distances stop and check the tightness of all connections, side running lights and tail lights at least every 100 miles.
- Under inflated tires can decrease handling, stopping performance, traction, tire life, and load-carrying capability, in addition to causing other negative and hazardous effects, including tire failure. Over inflated tires are at greater risk of an impact break, where the tread and casing break when striking a hard edge, often opening a huge gash across the tread. Incorrect inflation pressure also increases tires wear rate. Therefore, it is important to keep tires inflated properly.
- Check all tires' pressure at least monthly, due to the following factors:
  - a) Most tires naturally lose air gradually
  - b) Tires can suddenly lose air if the tire strikes a pothole, curb or other object.
  - c) It is usually not possible to determine under inflation of radial tires by visual inspection.
- This vehicle has 60 PSI recommended cold tire inflation pressure. The term "cold" in this manual does not refer to the temperature outside, but it refers to the fact that a tire that has not been driven for a period is cooler (and therefore has lower pressure) than a tire that has been driven on. Tires heat up while being driven on. To check (or fill to) a tire's cold inflation, the tire must have not been driven for more than a mile or two for at least three hours. If you check a tires pressure when it is not "cold", the pressure will appear higher than the actual cold tire inflation.
- BEFORE EACH USE, inspect the general condition of the Trailer. Check for loose bolts and nuts, misalignment or binding of moving parts, cracked, bent or broken parts, excessively worn safety chain, damaged tail lights/side running lights/wiring harness, loose lug nuts, loose hitch connection and any other condition that may affect its safe operation. If abnormal noise or vibration occurs, have the problem corrected before further use. Do not use damaged equipment.
- BEFORE EACH USE, check the tires for wear and proper inflation (60 PSI)
- BEFORE EVERY USE AND AT 500 MILE INTERVALS DURING EVERY TRIP, check and tighten tire lug nuts. Torque from 85-90 ft-lb.
- EVERY 2,000 TO 3,000 MILES OF USE, lubricate the hub assemblies with a heavy weight bearing grease. Follow the bearing packing instructions as explained on the "Bearing Packing Instruction" page of this manual.

GRILL COOKING TIPS

CLEANLINESS

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter or use different platters for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on foods that have been cooked and are ready to be served.

GRILLING TO PROPER TEMPERATURE

- Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature.
- The US Department of Agriculture recommends the **minimum** temperature be reached for the following food items:

Chops ....145 degrees F (62.8° C)

Ground Meat ....160 degrees F (71° C)

Pork ....160 degrees F (71° C)

Poultry ....180 degrees F (82° C)

Roasts ....145 degrees F (62.8° C)

Seafood ....140 degrees F (60° C)

Vegetables ....145 degrees F (62.8° C)

HELPFUL HINTS

- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.
- For additional information, please phone the USDA's toll free Meat & Poultry Hotline at 800-535-4555.

BEFORE STORING YOUR GRILL:

- Ensure that the cylinder valve is fully closed.
- Clean all surfaces.
- Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
- If storing the grill indoors, disconnect the LP tank and leave the LP tank OUTDOORS.
- Place a protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well ventilated area out of direct sunlight.
- Clean burner prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used. Spiders and insects like to build nests in burner tubes (especially during colder months). These nests can cause fires in burner tubes or under grill.
- If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

TROUBLE SHOOTING

Problem:	Possible Causes:
• **Burner will not light**	1. Check LP cylinder fuel level. 2. Bad electrode spark. Check to see if the grill will match light. Electrode or collector may need adjustment. 3. Burner may not be properly seated. 4. Burner may be obstructed. 5. The cylinder valve may be closed. 6. Regulator is not properly seated on cylinder valve.
• **Fire at control knob**	1. Burner holes may be obstructed. See section on "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance. 2. Burner is improperly seated on control valve. 3. Gas connections may be loose. Leak Check and tighten all connections.
• **Yellow Flames at burner**	1. Burner is obstructed. See section on "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.
• **Flame blows out on "LOW"**	1. Burner holes may be obstructed. See section on "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance. 2. Burner is improperly seated on control valve.
• **Burner does not get hot enough**	1. Flow control device has been activated in regulator. See Regulator Resetting Procedure under Connecting LP Cylinder and Hose/Regulator to Grill. 2. Burner holes may be obstructed.
• **Grill is Too Hot**	1. Excess grease build-up causing grease fires. 2. Damaged or faulty regulator. Replace with factory authorized parts. 3. Cook on a lower temperature setting.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

These questions and answers are for your general knowledge, and may not be applicable to your model grill.

Your grill's serial number and model number, and the contact information for Brinkmann Customer Service, are listed on a silver label found beneath the control panel, on the back of the grill or on the side of the grill body, under the side shelf.

Question: Why does my grill not light properly?

Answer: Always follow lighting instructions as listed on the control panel or in this manual. Also check these causes:

- Check LP gas supply.
- Check to ensure all gas connections are secure.
- If your grill has an electric igniter, the igniter's battery may need replacing.
- Ignition wires may be loose. Remove the battery (if applicable), inspect the igniter junction box found behind the control panel and connect any loose wires.
- Spark electrode tips may need repositioning. With the gas supply closed and control knob set to the "OFF" position, press the igniter button and have another person watch for the presence of a spark at the electrode tips. The gap between the spark electrode tip and spark receiver should be about 3/16". If the electrode tip needs to be adjusted, bend it to the appropriate gap distance.
- Check that the end of each burner venturi tube is properly located over its gas valve orifice fitting.
- There may be an obstruction in the gas line. To correct this, remove LP gas hose / regulator or natural gas fuel line from your grill. Open gas supply for one second to test for obstruction. If no obstruction is present, reconnect fuel line. If the fuel line is blocked, replace with a new hose / regulator assembly.
- If an obstruction is suspected in the hose / regulator assembly, orifice or gas valves call Brinkmann Customer Service at 800-527-0717.

Question: Why does my LP gas grill have a low flame or a flame with orange / yellow color?

Answer: You need to purge air from the gas line or reset the regulator's flow limiting device. Opening the cylinder valve all the way or too quickly triggers the regulator's flow limiting device to shut down the gas flow, which prevents excessive gas flow to your grill.

Note: This procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill:

RESETTING THE REGULATOR FLOW LIMITING DEVICE

- Turn control knob to the "OFF" position.
- Turn off the LP gas tank at the cylinder valve.
- Disconnect regulator from LP gas tank.
- Let tank stand for two minutes.
- Reconnect regulator to the LP gas tank.
- Open grill lid. Turn the cylinder valve on slowly until 1/4 or 1/2 open.
- Light the grill by following the instructions on your control panel or in this owner's manual.

Question: How and when do I clean the interior cooking components of my grill?

Answer: Use a fiber or brass cleaning brush to clean the interior of the grill, cooking grills, heat distribution plates and grease containers. Never use a wire brush or metal scraper on porcelain-finished parts, as they can scratch or chip the porcelain finish and promote rusting.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Cleaning Stainless Steel Cooking Grills: Wash grills with a mild detergent and rinse with hot water before initial use and as needed. DO NOT use a commercial oven cleaner. For stubborn food residue, use a degreaser and fiber or brass cleaning brush.

Cleaning Porcelain-Finished Cast-Iron Cooking Grills: Wash grills with a mild detergent and rinse with hot water before initial use and as needed. For stubborn food residue, use a degreaser and fiber or brass cleaning brush. Dry immediately using a soft cloth or paper towels.

Cleaning Heat Distribution Plate: Heat distribution plates should be cleaned whenever food or grease drippings accumulate to reduce the chance of flare-ups. Wash heat distribution plates with a mild detergent and rinse with hot water. Use a degreaser and fiber or brass cleaning brush to remove stubborn food residue. Do not use a wire brush or metal scraper on porcelain-finished heat distribution plates, as they can scratch or chip the porcelain finish and promote rusting.

Cleaning the Grease Tray and/or Grease Cup: The grease tray and/or grease cup (some models) should be inspected before each grill use to reduce the chance of fire. Remove grease (a plastic spatula works well) and wash all parts with a mild soap or degreaser and warm water solution.

Question: What causes grill parts to rust and what effect does it have on the grill materials?

Answer: Rusting is a natural oxidation process and may appear on cast-iron and steel parts. Rust will not affect the short-term performance of your grill. However, weathering and extreme heat can cause a stainless steel lid to turn a bronze color. This is discoloration, not rust, and is not considered a manufacturing defect.

Question: What causes my stainless steel grill lid to discolor and how do I clean my grill lid?

Answer: Smoke, weathering and high heat can cause a stainless steel grill lid to turn bronze in color. This is not to be confused with rust and is not a product defect. Machine oils used in the manufacturing process of stainless steel as well as cooking oils and a dirty grill lid can also encourage discoloration if the lid is not cleaned prior to grill use. After your grill is assembled, remove the protective PVC film from your grill lid and use a stainless steel cleaner and soft cloth to remove residual adhesive and oils from the inside and outside of your grill lid. Never use abrasive cleaners or scrubbers. In addition to the initial cleaning, routine cleaning to remove dirt, grease and oils will help discourage lid discoloration.

Question: Can I convert my grill from propane gas to natural gas?

Answer: Most gas grills are manufactured to exact specifications and are certified for either propane gas or natural gas use only. However, some models can be converted safely with conversion kits available for specific models. Contact Brinkmann Customer Service at 800-527-0717 to see if your grill can be converted.

Question: Why does the hose / regulator assembly supplied with my grill not fit the older LP gas tank I've used for years?

Answer: U.S. Government regulates gas appliances and LP gas tanks. When regulations were changed, the LP gas tank fittings were updated to ensure compliance. If your LP gas tank does not fit the hose / regulator supplied with your new grill, the tank is outdated and must be replaced. Note: Effective April 1, 2002, all LP gas tanks sold must include an "OPD" overflow protection device. This internal device prevents the LP gas tank from being over filled. Tanks without an OPD valve cannot be refilled.

Question: Sometimes I hear a humming sound coming from my gas regulator. Should I be concerned?

Answer: The humming sound is gas flowing through the regulator. A low volume of noise is normal and will not interfere with the operation of your grill. If the humming noise is loud and excessive, you need to purge air from the gas line or reset the regulator flow limiting device following the Regulator Resetting Procedure under Connecting LP Cylinder and Hose/Regulator to Grill. This procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill. For help, refer to your owner's manual or call Brinkmann Customer Service at 800-527-0717.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ **READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.**

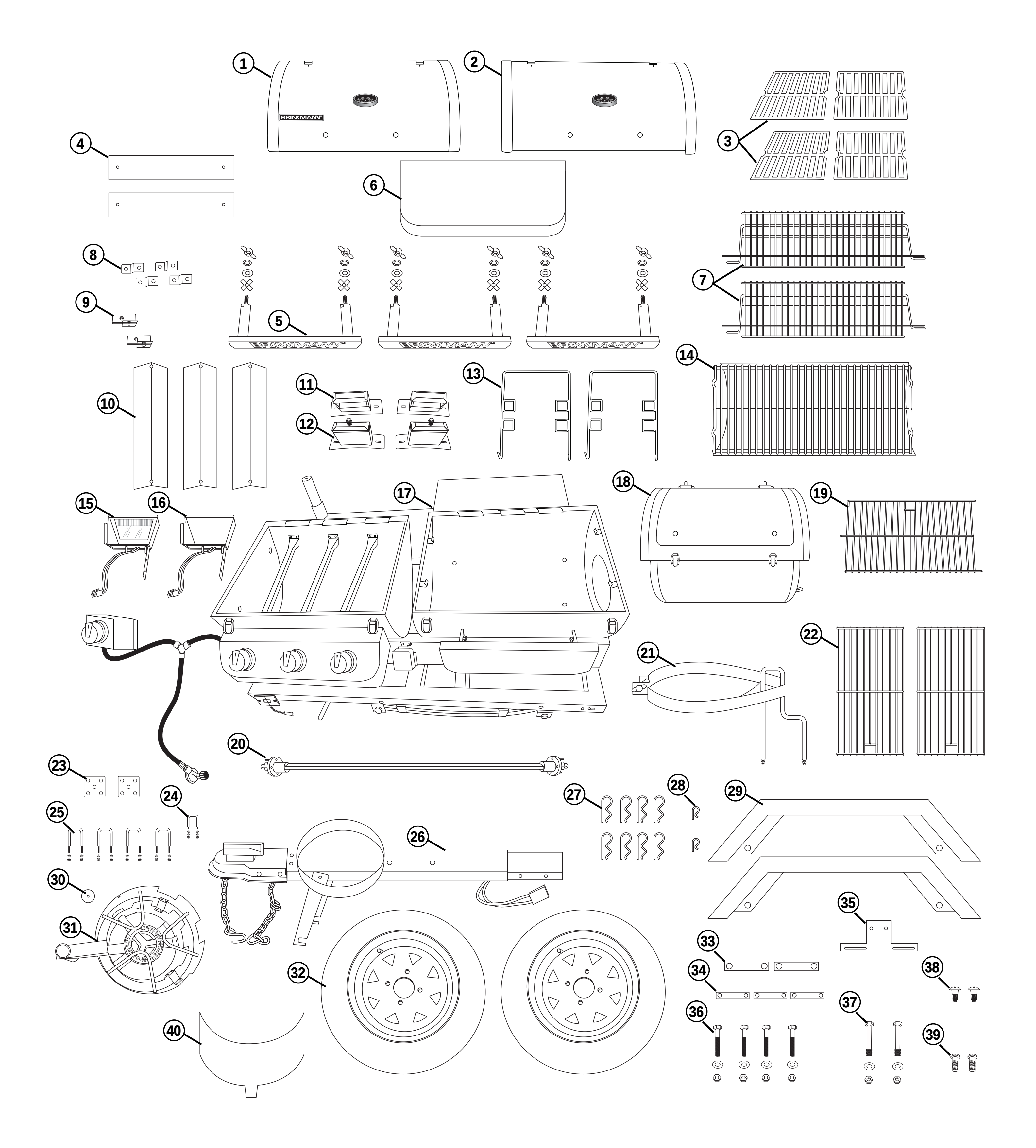
WE RECOMMEND TWO PEOPLE WORK TOGETHER WHEN ASSEMBLING THIS UNIT.

The following tools are required to assemble this Brinkmann Roadmaster® Trailer Smoker:

- **Phillips Head Screwdriver**
- **Adjustable Wrenches**
- **Torque Wrench**
- **Sockets**
- **Lug Wrench**

PARTS LIST:

① 1 Gas Grill Lid
② 1 Charcoal Grill Lid
③ 4 Cooking Grates
④ 2 Lid Handle Heat Shields
⑤ 3 Lid Handles
⑥ 1 Foldable Table
⑦ 2 Warming Racks
⑧ 4 Lid Handle Heat Shield Brackets
⑨ 2 Folding Table Brackets
⑩ 3 Heat Distribution Plates
⑪ 2 Gas Grill Chimneys
⑫ 2 Charcoal Grill Chimneys
⑬ 2 Charcoal Grate Handles
⑭ 1 Charcoal Grate
⑮ 1 Left Tail Light with Bracket
⑯ 1 Right Tail Light with Bracket
⑰ 1 Trailer Frame
⑱ 1 Smoker Firebox
⑲ 1 Smoker Charcoal Grate
⑳ 1 Wheel Axle
㉑ 1 Tank Retention Mechanism
㉒ 2 Smoker Cooking Grates
㉓ 2 Wheel Axle Brackets
㉔ 1 Small U-Bolt and Nuts & Flat Washers & Lock Washers
㉕ 4 Large U-Bolts and Lock Nuts & Flat Washers
㉖ 1 Tow Bar
㉗ 8 Large Cotter Pins
㉘ 2 Small Cotter Pins
㉙ 2 Fenders
㉚ 1 Fryer Stand Cover
㉛ 1 Fryer
㉜ 2 Tires
㉝ 2 Large Hose Brackets
㉞ 3 Small Hose Brackets
㉟ 1 License Plate Bracket
㊱ 4 M14 X 75 mm Bolts and M14 Lock Nuts & Flat Washers
㊲ 2 M10 X 85 mm Bolts and M10 Lock Nuts & Flat Washers
㊳ 2 Silver Shoulder Bolts
㊴ 2 Hood Hinge Bolts
㊵ 1 Cylinder Bumper



FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

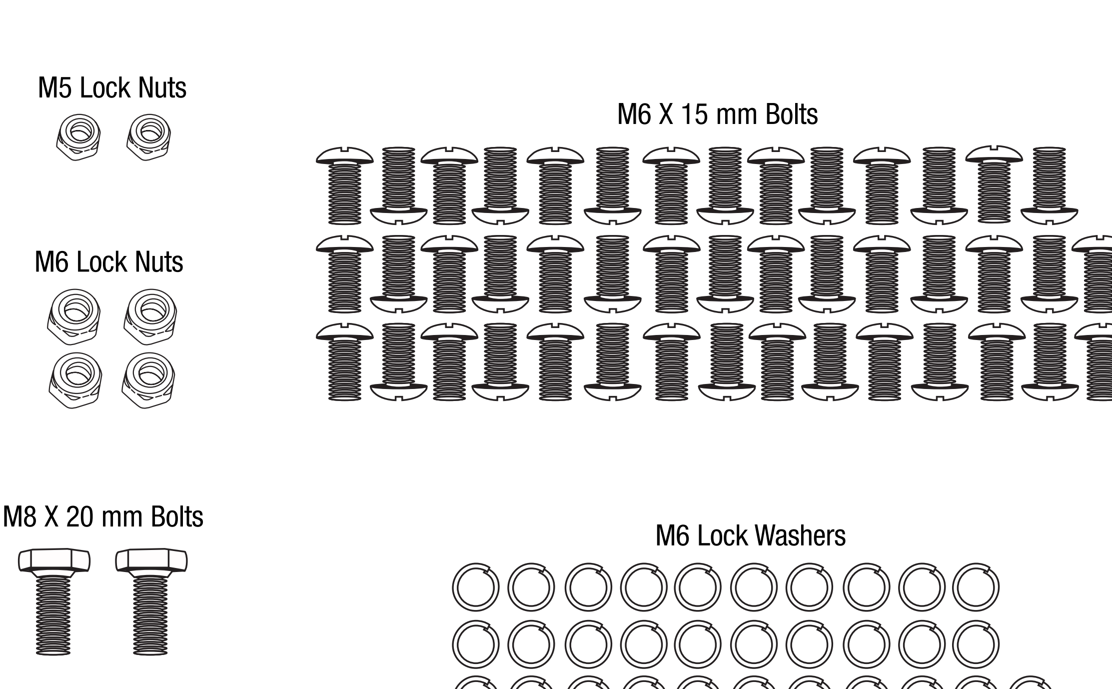
Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

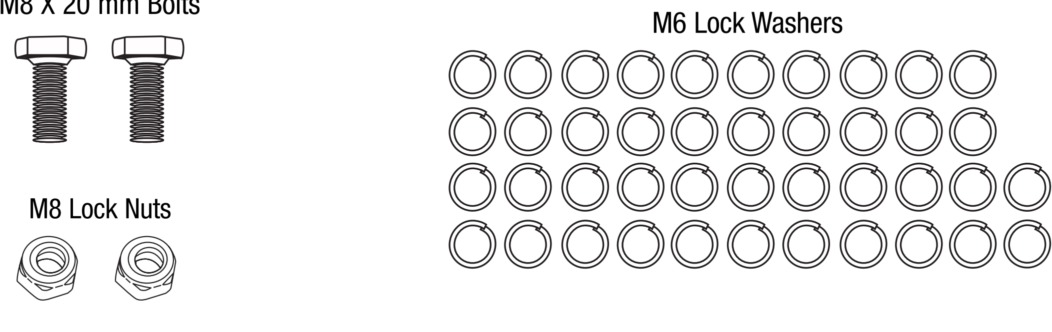
PARTS BAG CONTENTS

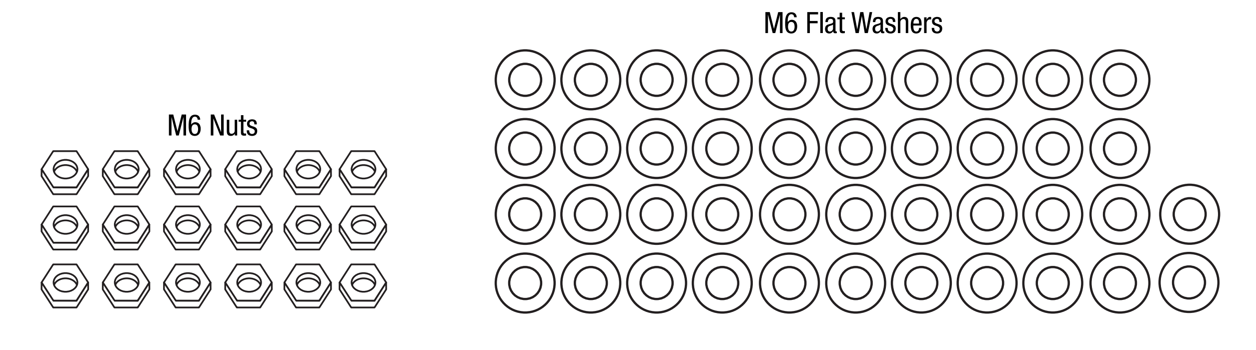
Make sure you have all items listed under **PARTS LIST** and **PARTS CARD CONTENTS** before you begin the installation process.

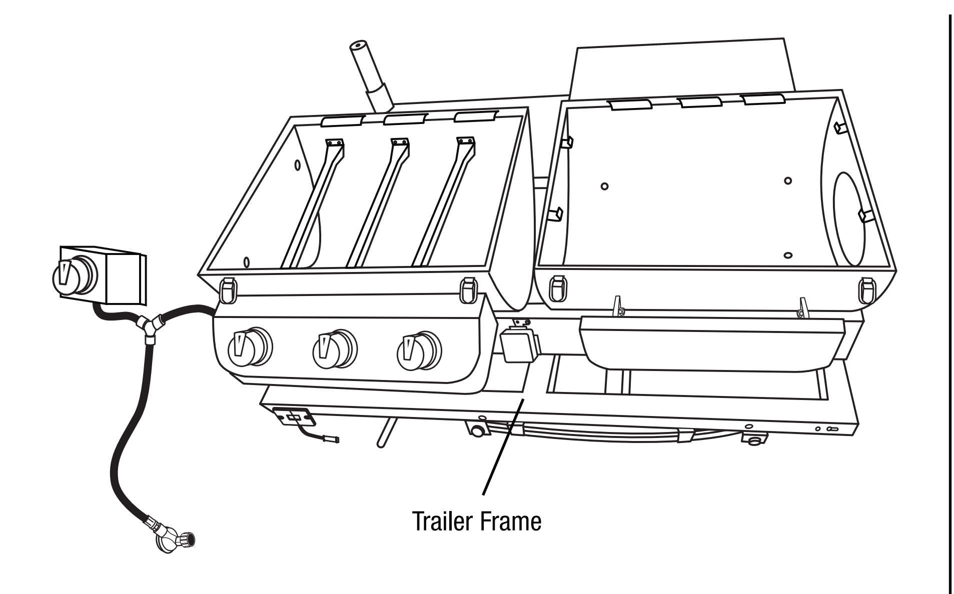
PARTS CARD CONTAINS:

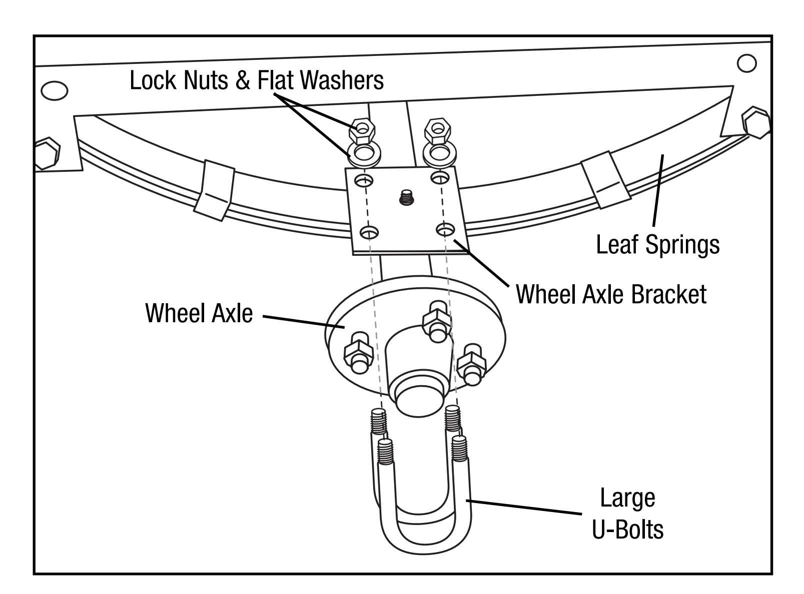
1. 44 M6 X 15 mm Bolts
2. 2 M5 Lock Nuts
3. 4 M6 Lock Nuts
4. 18 M6 Nuts
5. 2 M8 X 20 mm Bolts
6. 2 M8 Lock Nuts
7. 42 M6 Lock Washers
8. 42 M6 Flat Washers

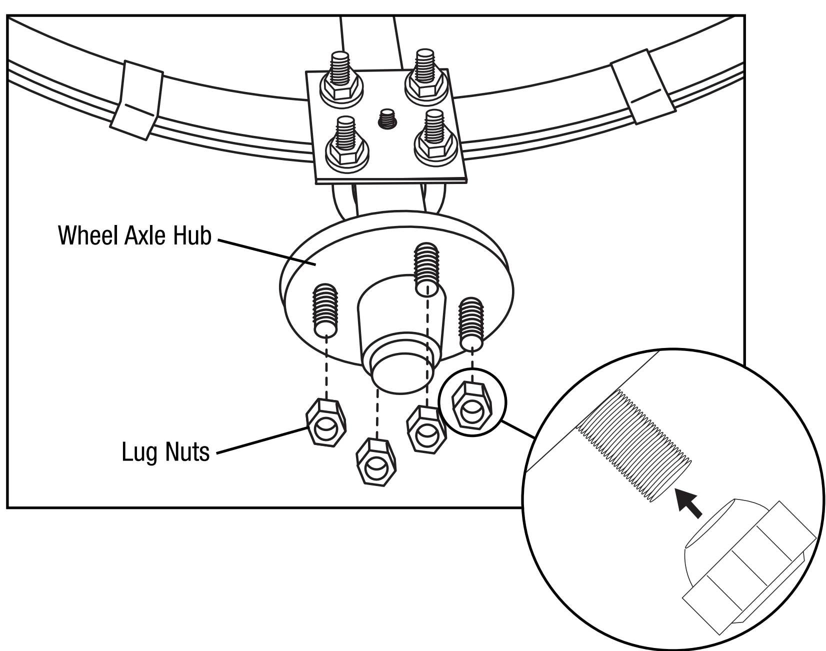






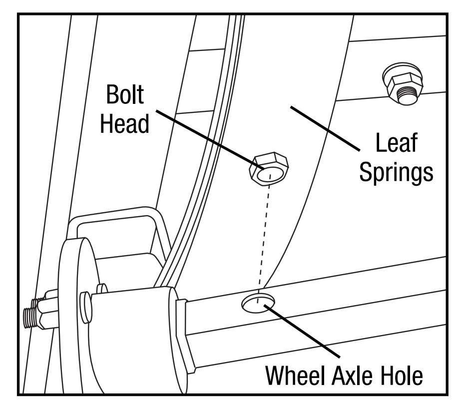






Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area. Remove all packaged parts including parts in charcoal firebox, smoker firebox and metal box.

⚠ **CAUTION:** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

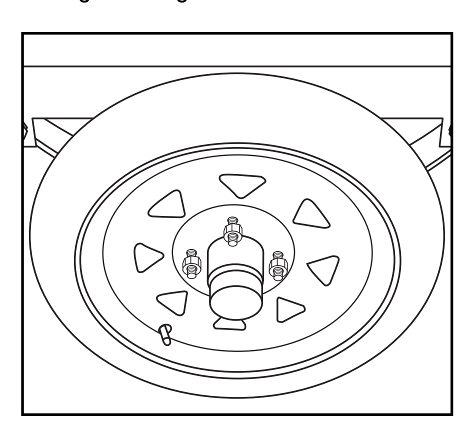


Step 1

Each side of wheel axle will have a hole for the leaf spring bolt head to fit into.Lift trailer up to allow for axle clearance. Attach one side of wheel axle using wheel axle bracket and two large U-bolts under leaf springs with pre-attached M14 lock nuts and flat washers. Repeat for other side of wheel axle.

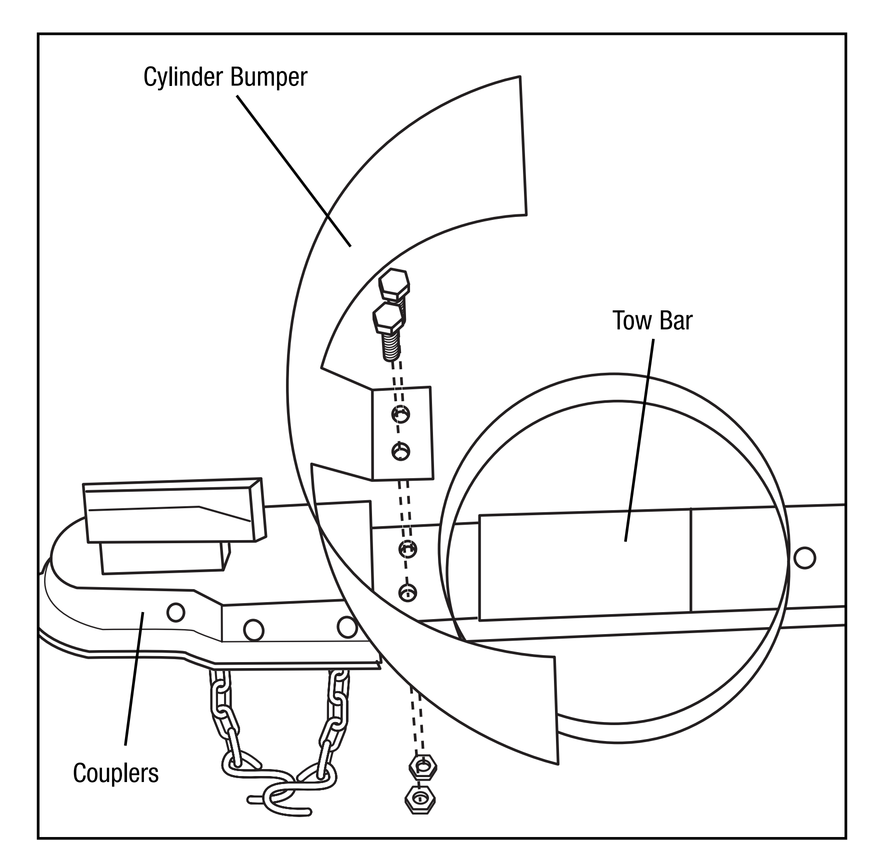
Step 2

Remove pre-attached lug nuts on wheel axle hub. Insert tire onto wheel axle hubs. Secure tires using lug nuts. Tighten lug nuts to 85-90 ft-lbs. Repeat for other tire. Recheck the 85-90 ft-lbs. torque once the trailer is fully assembled and sitting on the ground.



Step 3

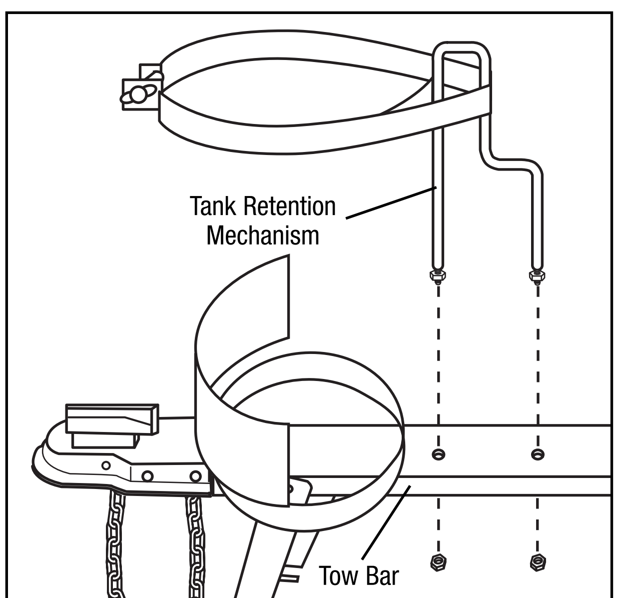
Attach cylinder bumper using two M8 X 20 mm bolts and M8 lock nuts onto tow bar.

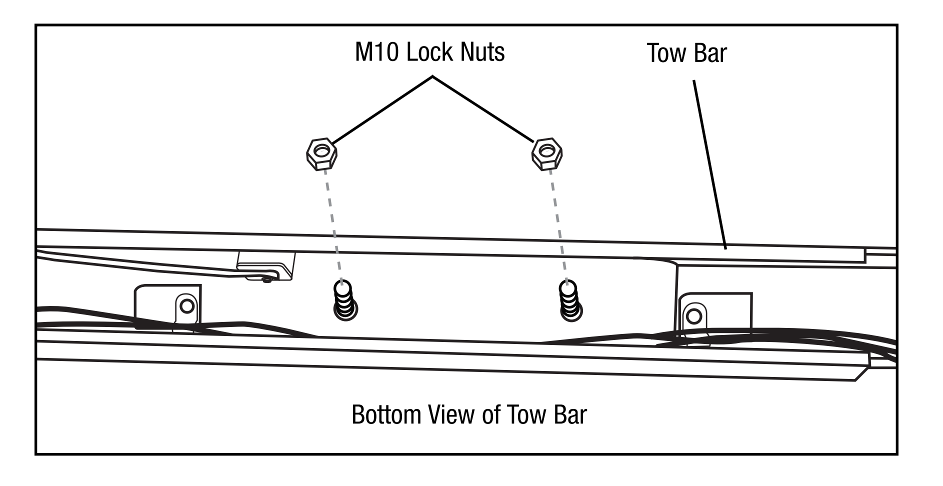


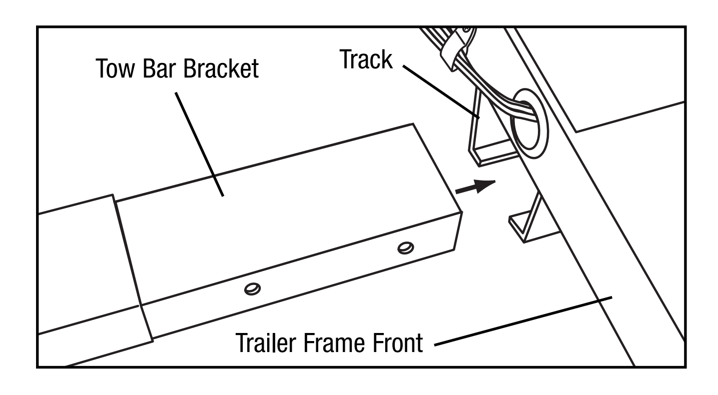


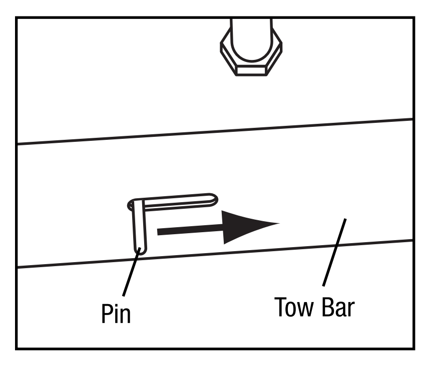
Step 4

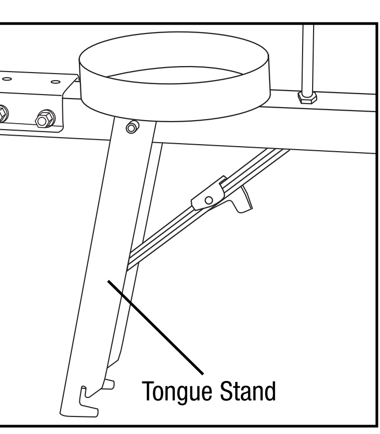
Attach the tank retention mechanism using two pre-attached M10 lock nuts onto the tow bar.

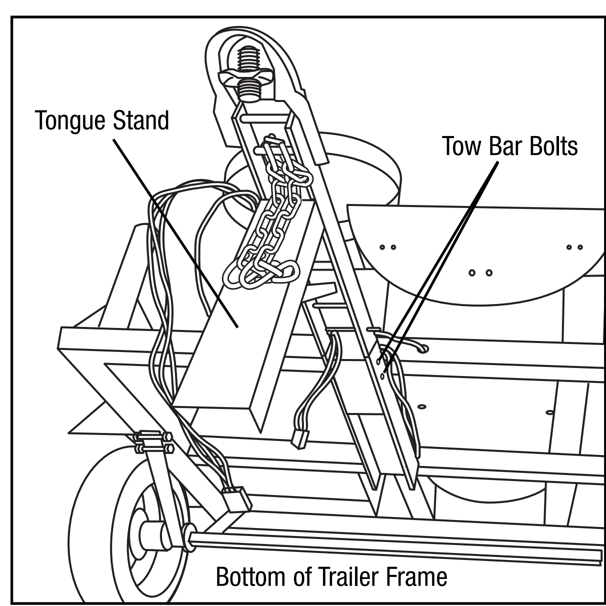


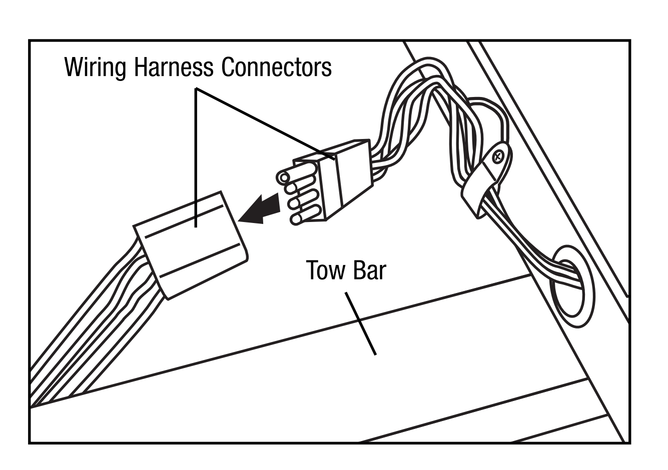












Step 5

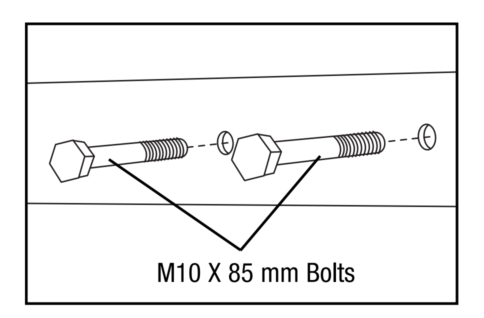
Insert the tow bar bracket into the track on the trailer frame.

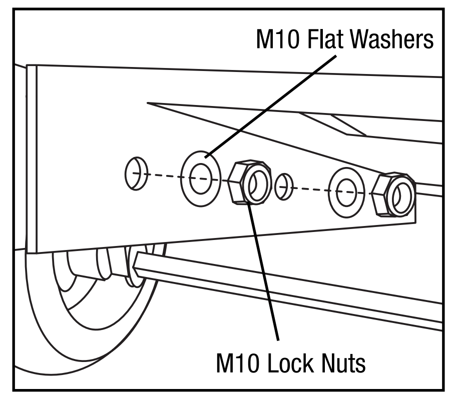
Step 6

Push pin on tow bar and pull pin towards rear of trailer frame as shown.

Step 7

Stand up trailer frame and secure the tow bar using two M10 X 85 mm Bolts with M10 flat washers and M10 lock nuts.



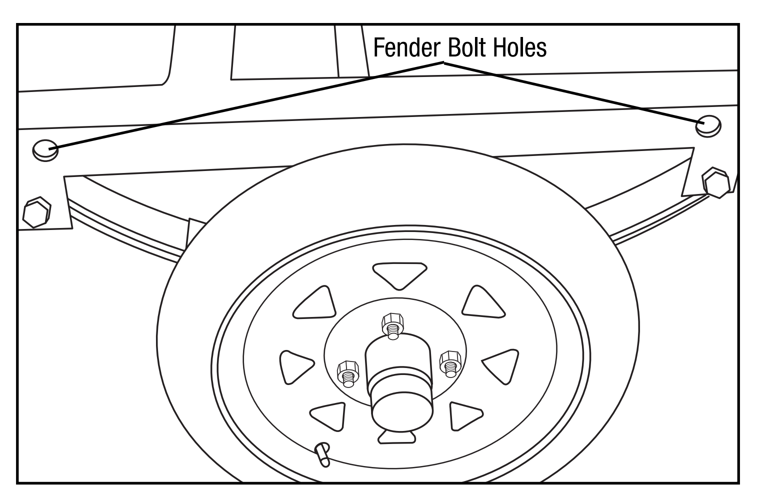


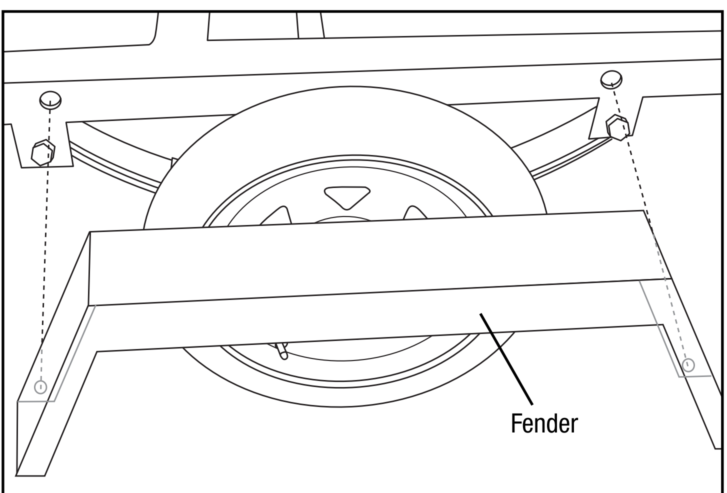
Step 8

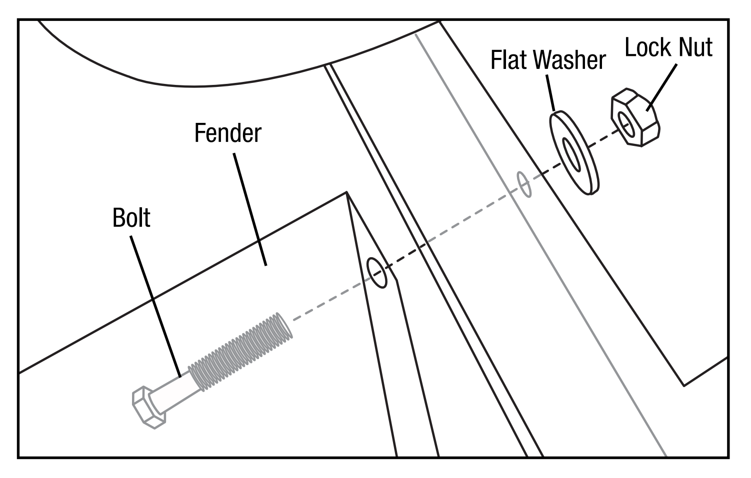
Connect wiring harness between trailer frame and coupler.

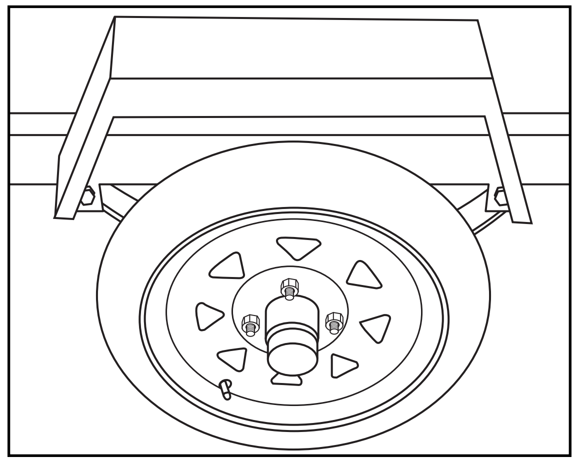
Step 9

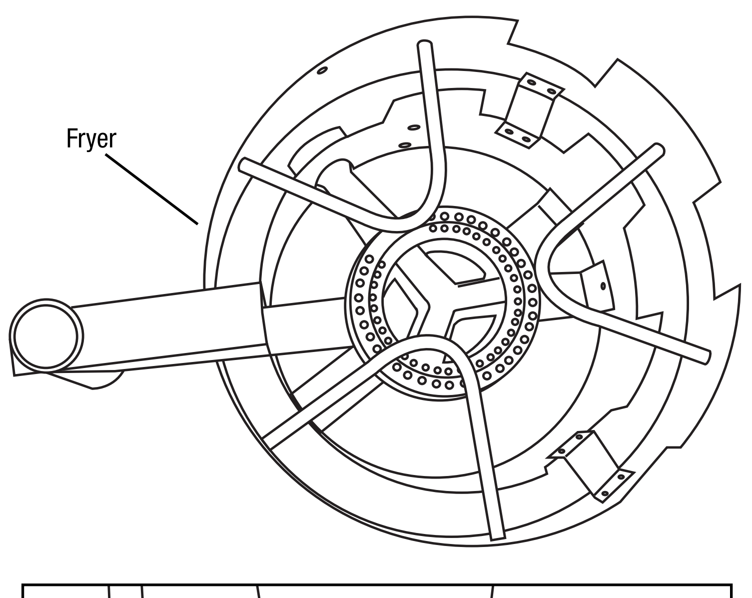
Attach the fender by using two M14 X 75 mm bolts with pre-attached M14 lock nuts and flat washers. Repeat for other fender.

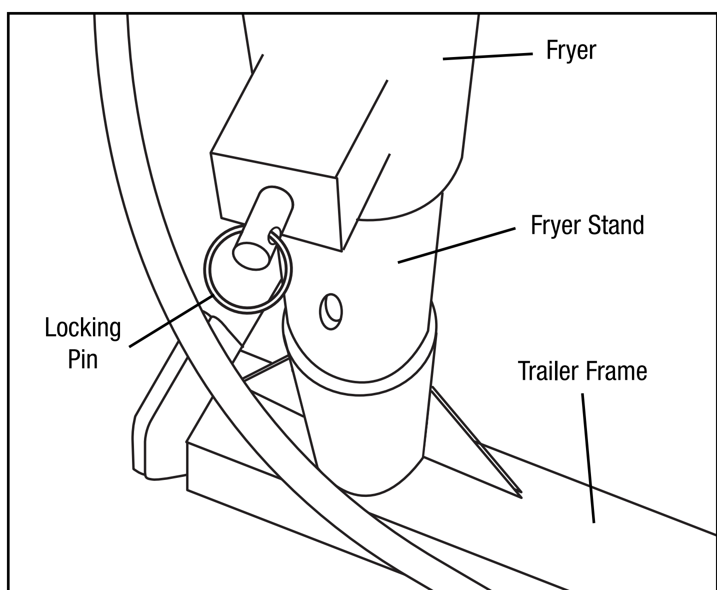


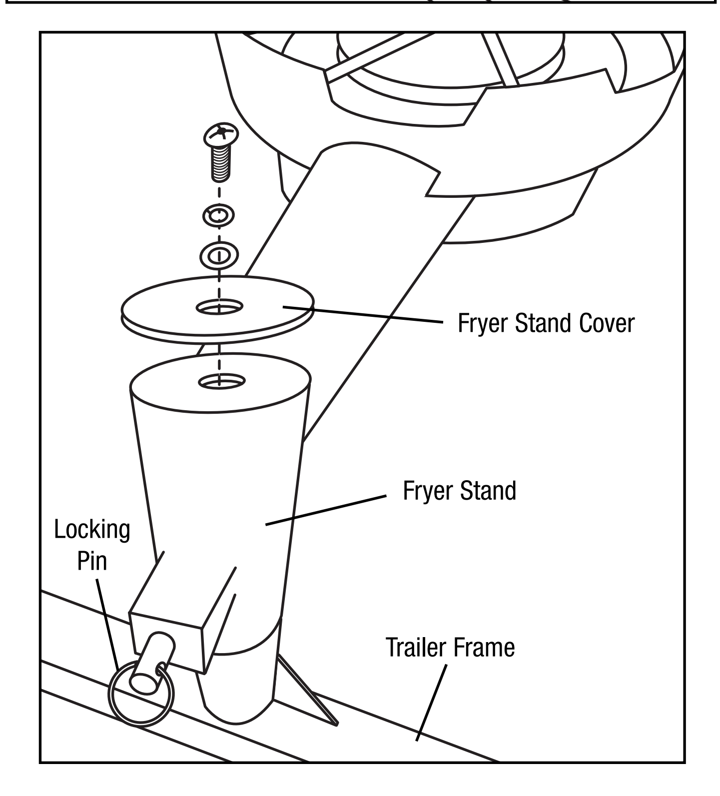










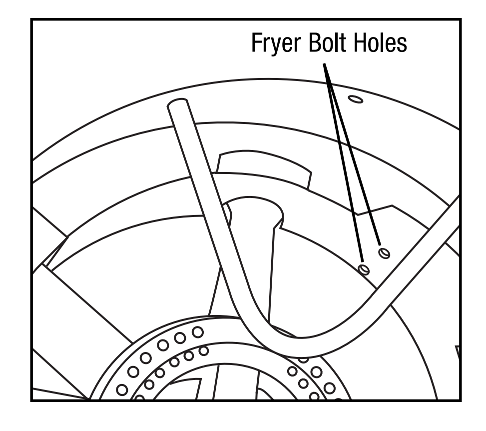


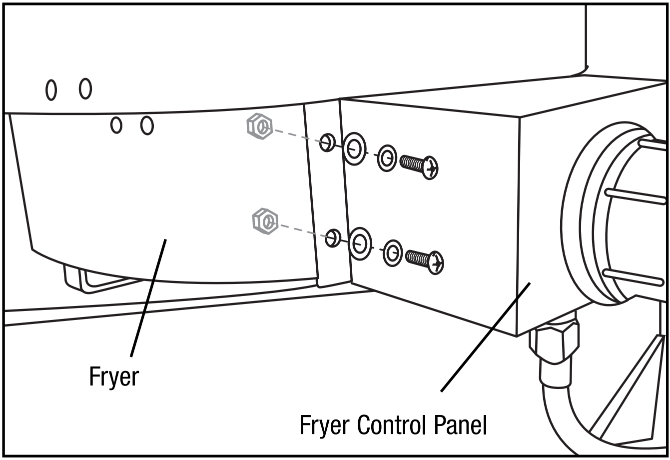
Step 10

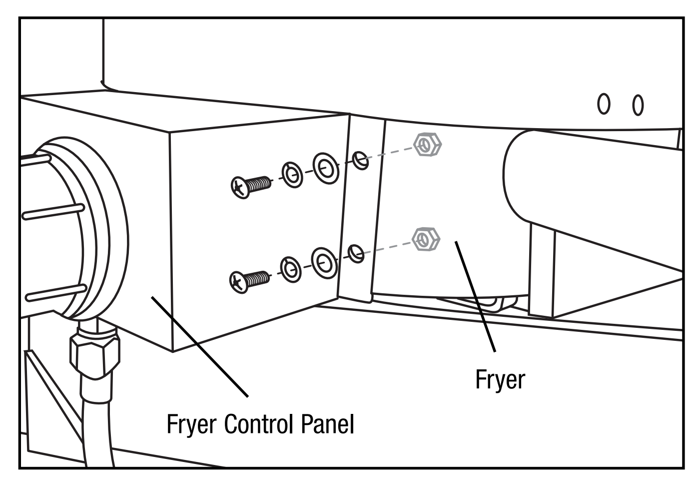
Pull out locking pin and insert fryer onto fryer stand. Attach fryer stand cover by using M6 X 15 mm bolt, M6 lock washer and M6 flat washer.

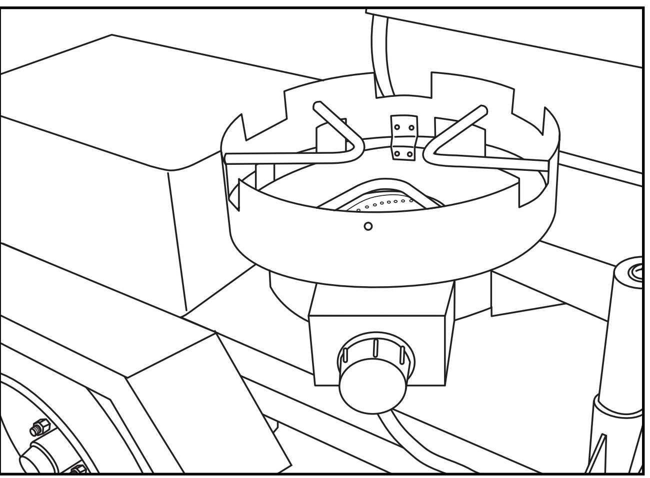
Step 11

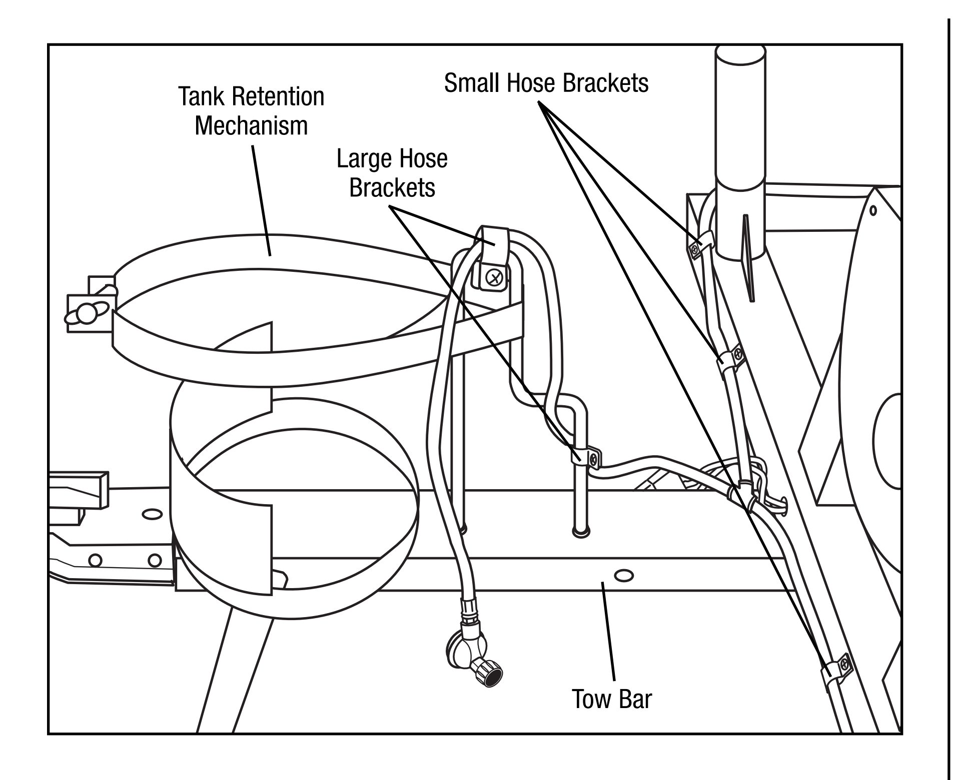
Attach fryer control panel to fryer using four M6 X 15 mm bolts, M6 lock washers and M6 flat washers and M6 nuts.

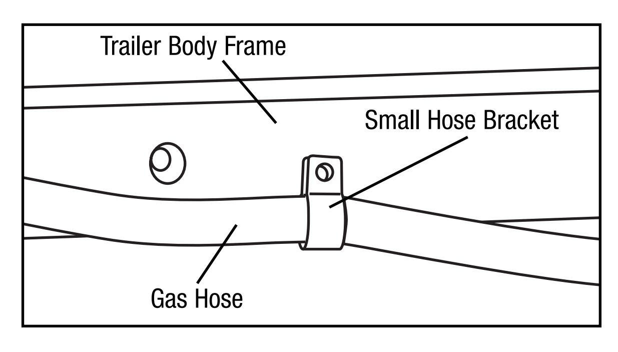


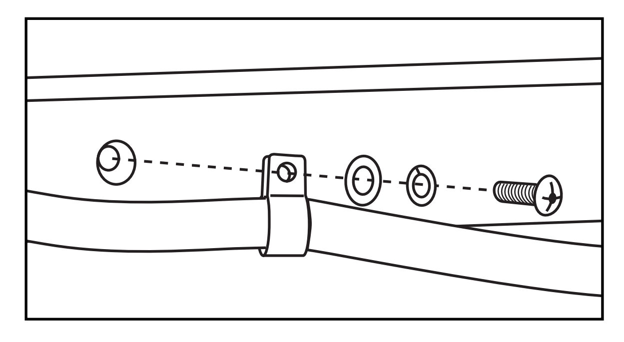


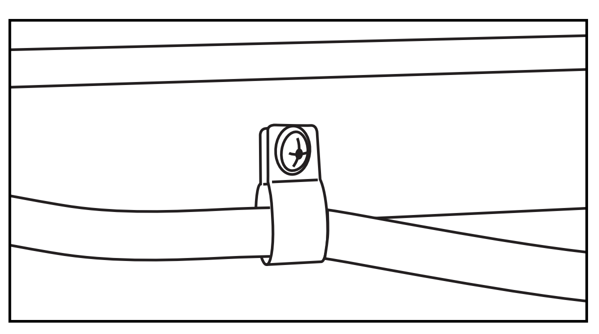






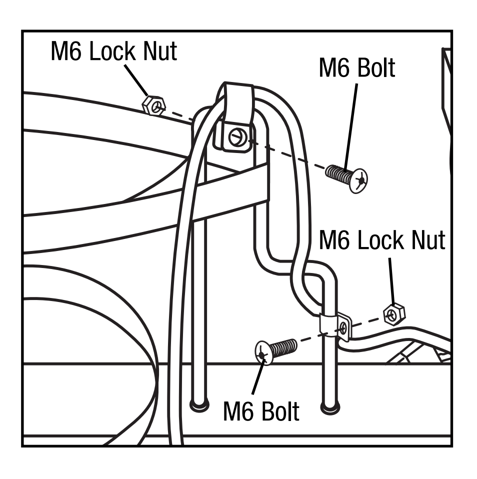


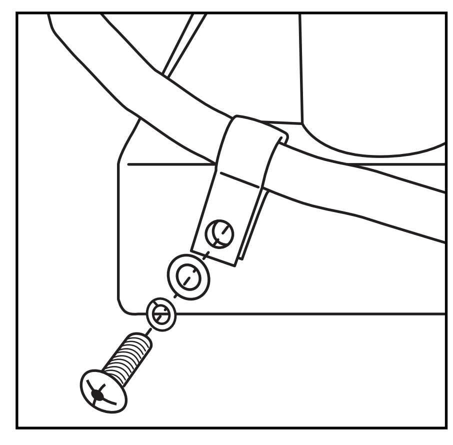




Step 12

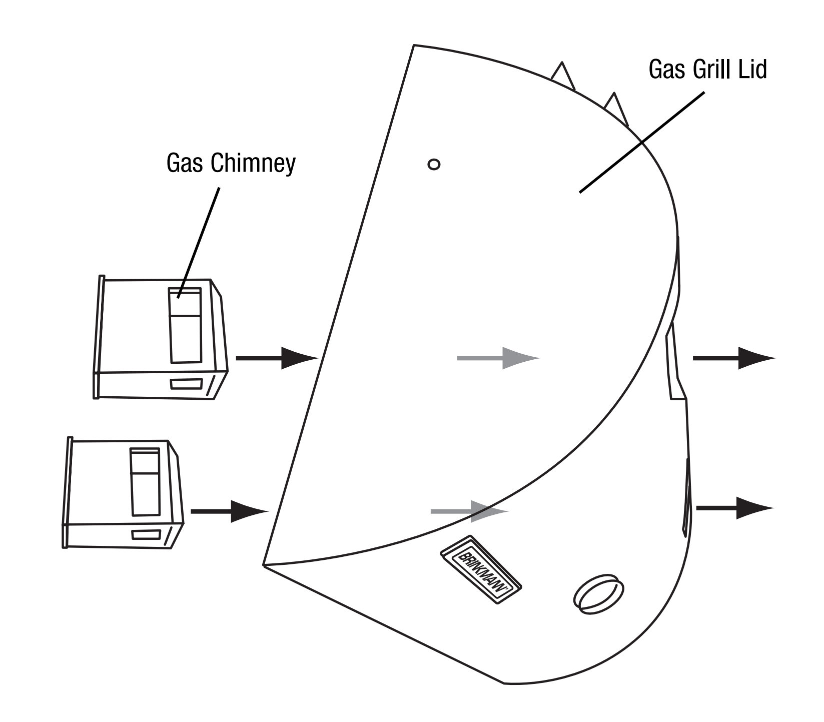
Place gas hose through hose brackets. Attach large hose brackets with one M6 X 15 mm bolt, M6 lock nut to the tank retention mechanism. Repeat for other large hose bracket. Attach small hose brackets to frame with one M6 X 15 mm bolt, M6 lock washer and M6 flat washer. Repeat for other two small hose brackets to front of trailer frame.

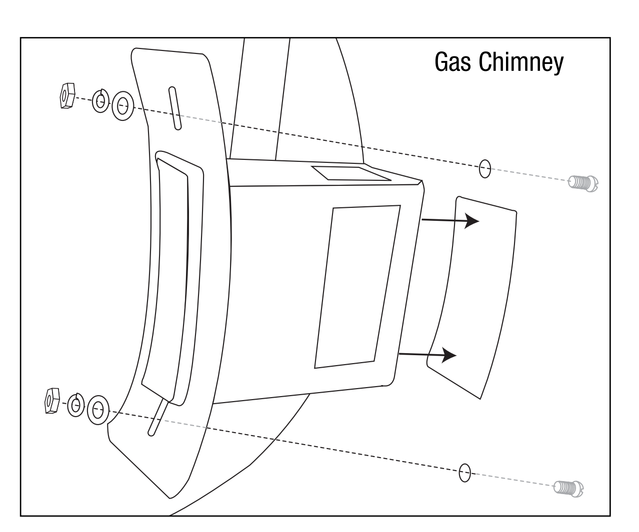




Step 13

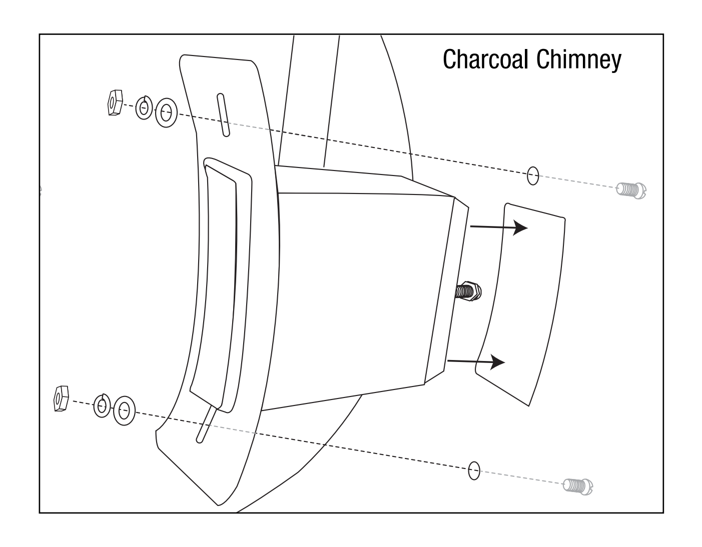
Insert gas chimney into top of gas grill lid using two M6 X 15 mm bolts, M6 lock washers, M6 flat washers and M6 nuts. Repeat for other gas grill chimney.

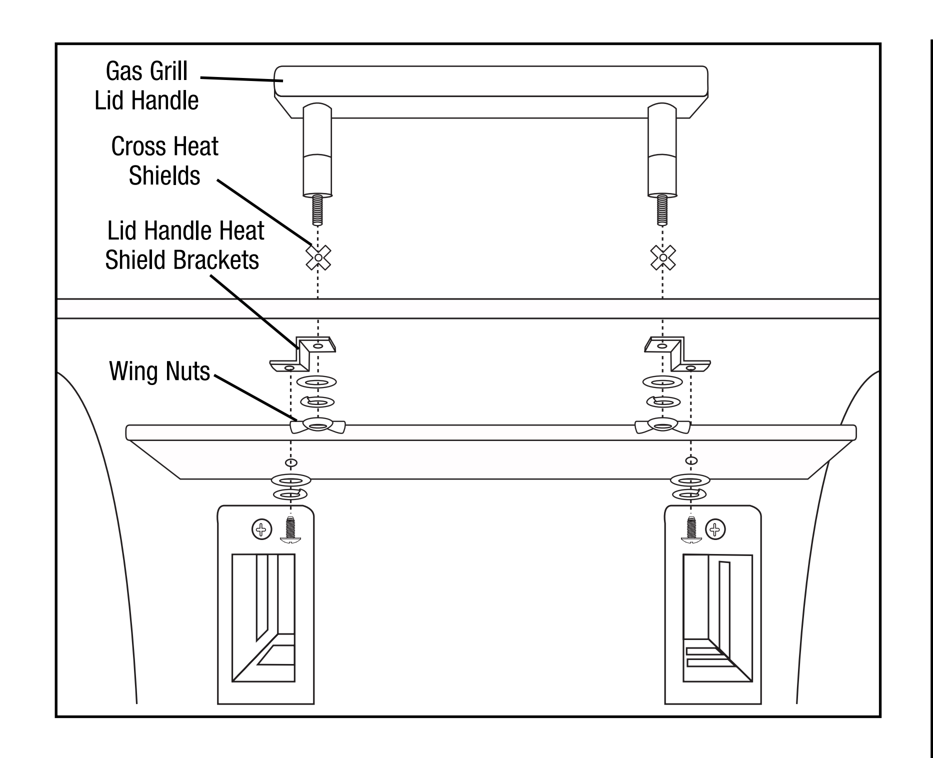




Step 14

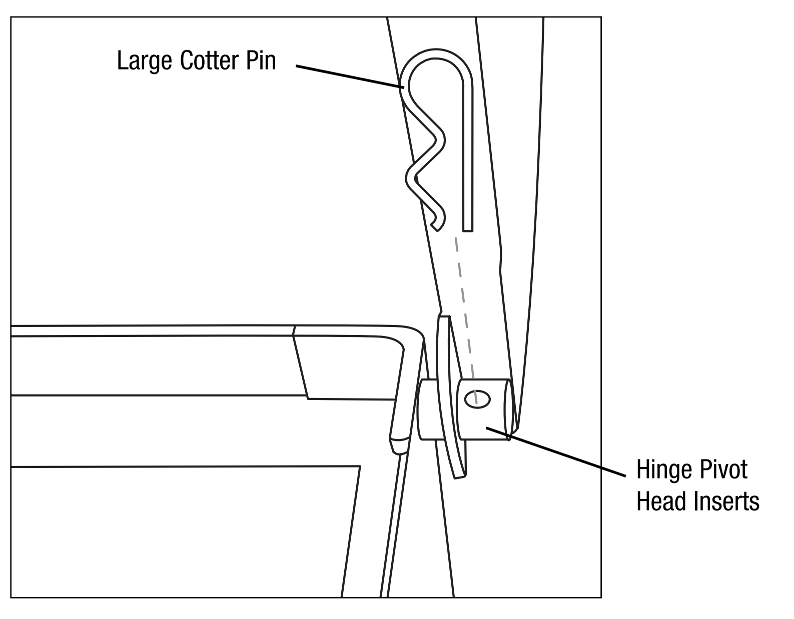
Repeat for charcoal grill chimneys.





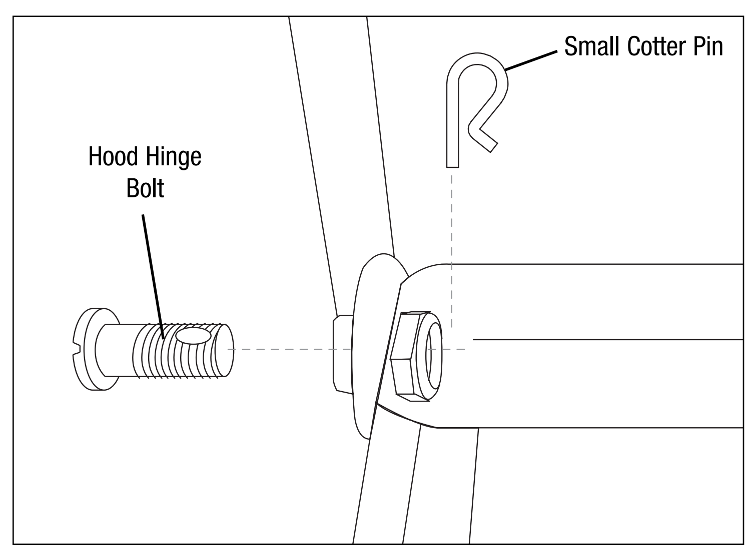
Step 15

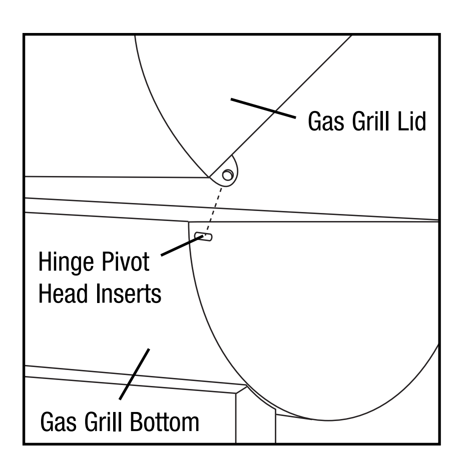
Attach the gas grill lid handle and heat shield brackets using two wing nuts, M6 lock washers, M6 flat washers and cross heat shields pre-attached to handle. Then attach heat shield to heat shield brackets using two M6 X 15 mm bolts, M6 lock washers and M6 flat washers. Repeat charcoal grill handle.



Step 16

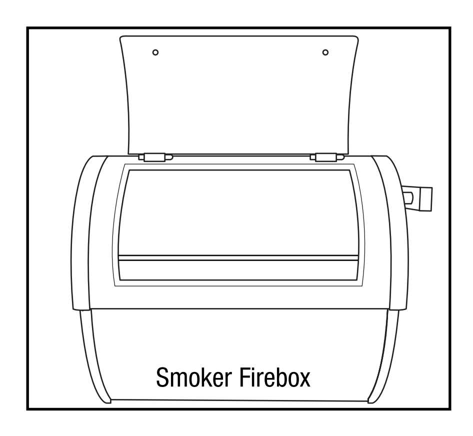
Attach the gas grill lid to the gas grill bottom by inserting lid over hinge pivot head insert as shown below. Then insert hood hinge bolt through other hinge and secure both sides using one large and one small cotter pin as shown. Repeat for charcoal grill lid.

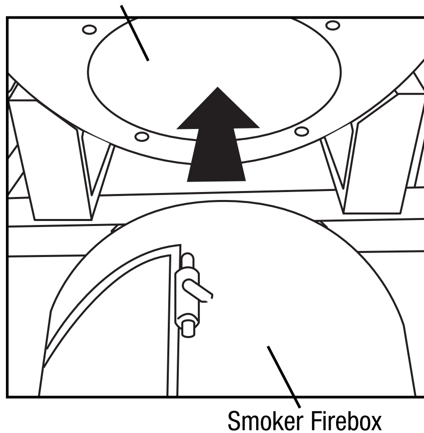


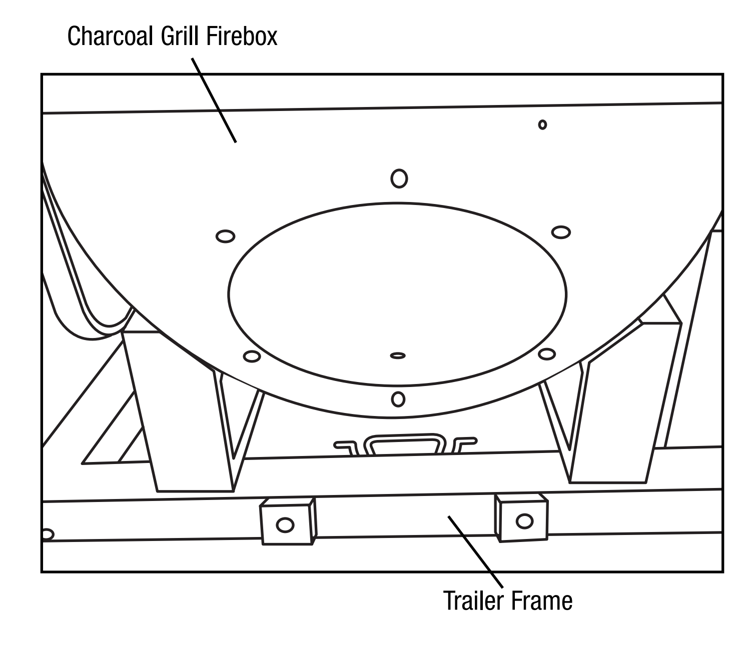


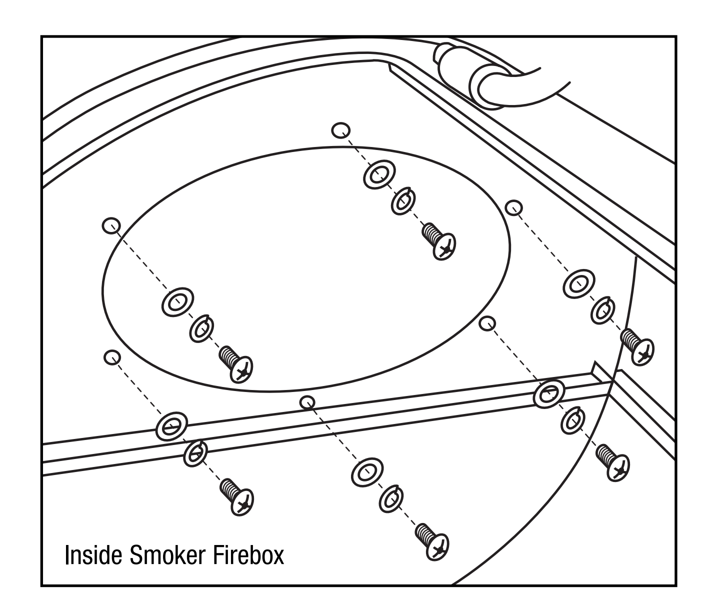
Step 17

Open smoker firebox lid. Attach the smoker firebox to charcoal grill bottom using six M6 X 15 mm bolts, M6 lock washers and M6 flat washers.



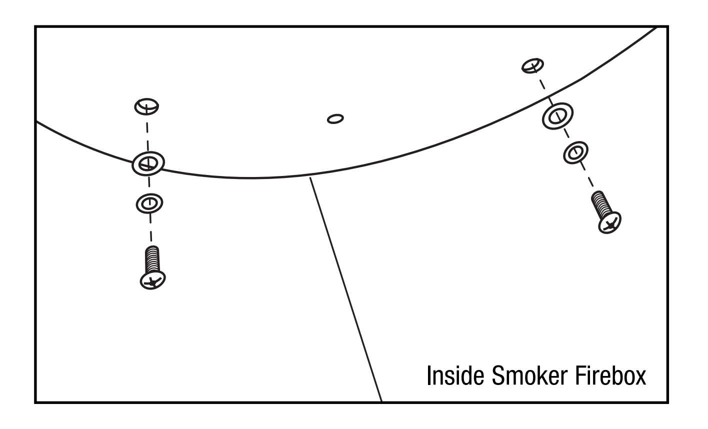


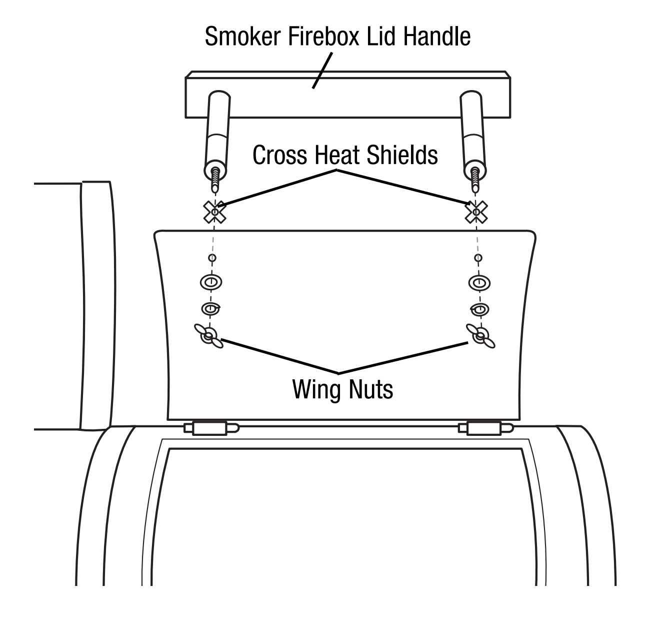


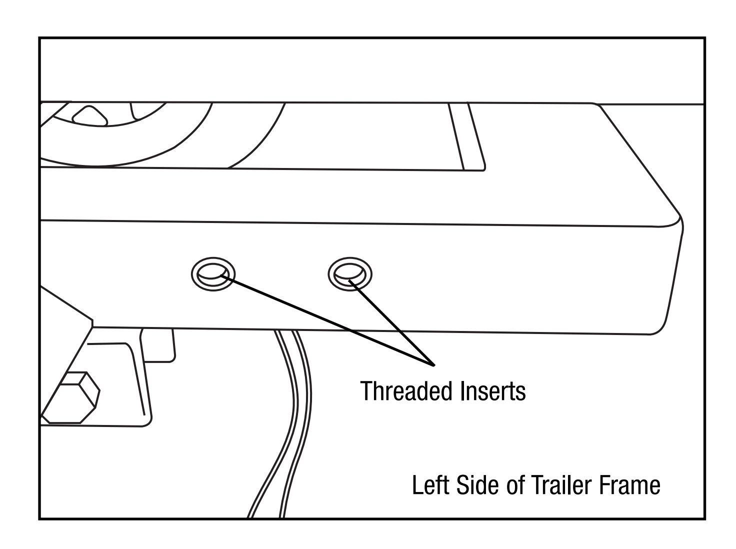


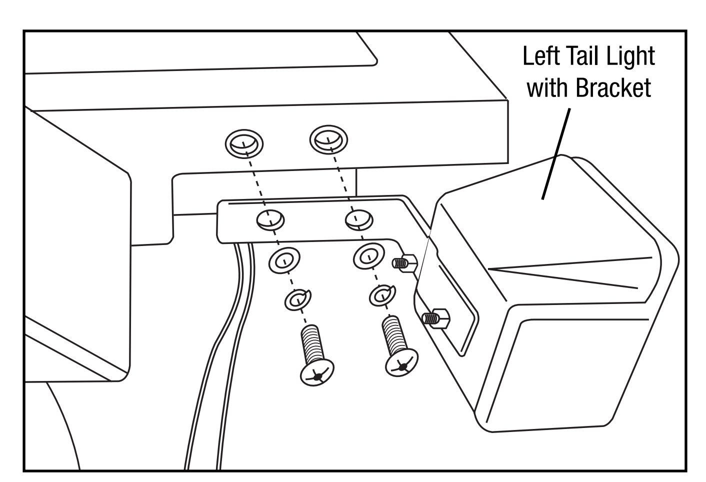
Step 18

Attach the smoker firebox to the trailer frame using two M6 X 15 mm bolts, M6 lock washers and M6 flat washers.









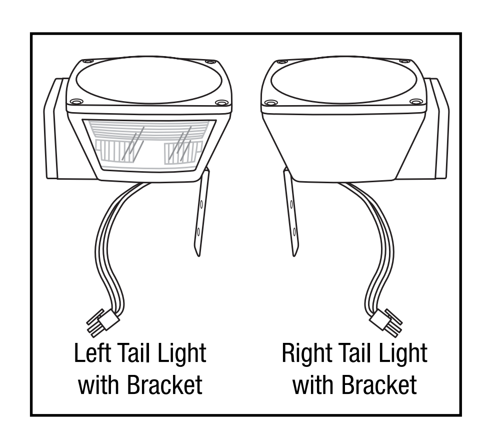
Step 19

Open smoker firebox lid. Attach the firebox lid handle using two M6 wing nuts, M6 flat washers, M6 lock washers and cross heat shields pre-attached to handle.

Step 20

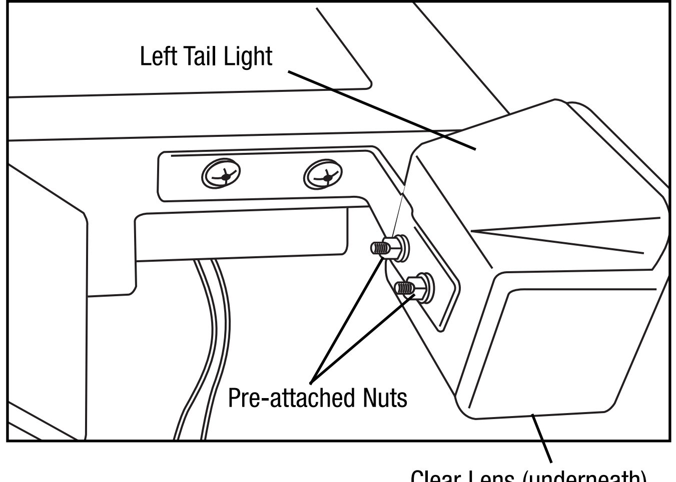
Attach left tail light with bracket using two M6 X 15 mm bolts and M6 lock washers and M6 flat washers. Repeat for right tail light with bracket.

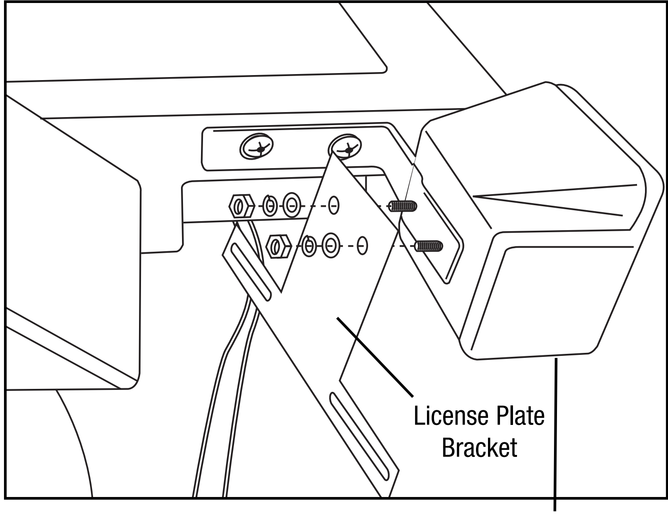
Note: See difference between left tail light and right tail light. Clear lens area of left tail light should be attached downward. Attach left tail light with bracket to brown and yellow wiring harness. Attach right tail light with bracket to brown and green wiring harness.

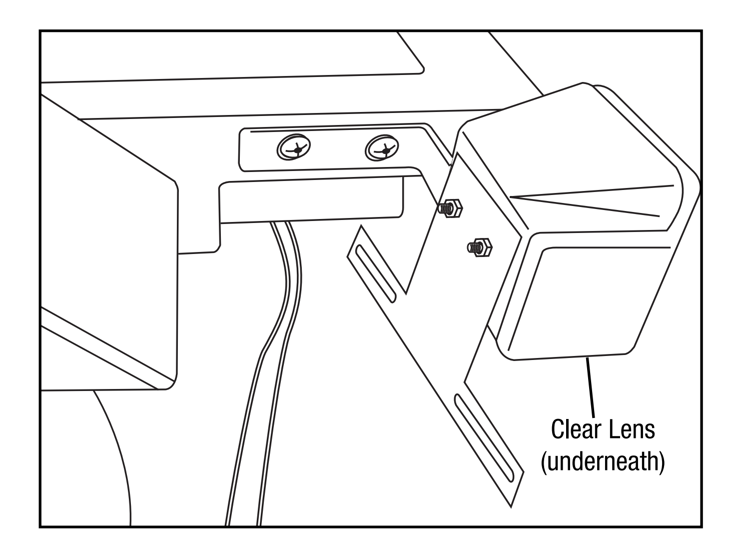


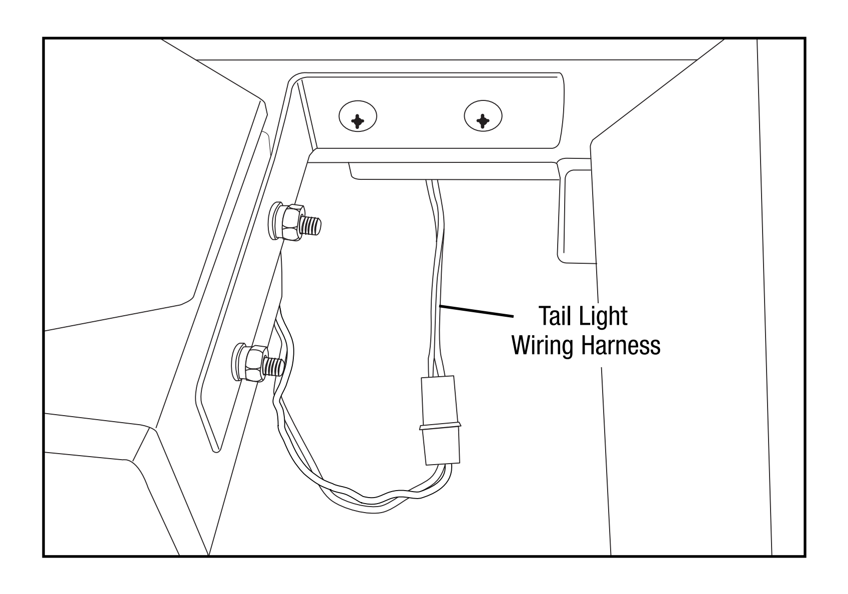
Step 21

Remove pre-attached nuts, lock washers and flat washers from left tail light. Attach the license plate using nuts, lock washers and flat washers removed from left tail light.



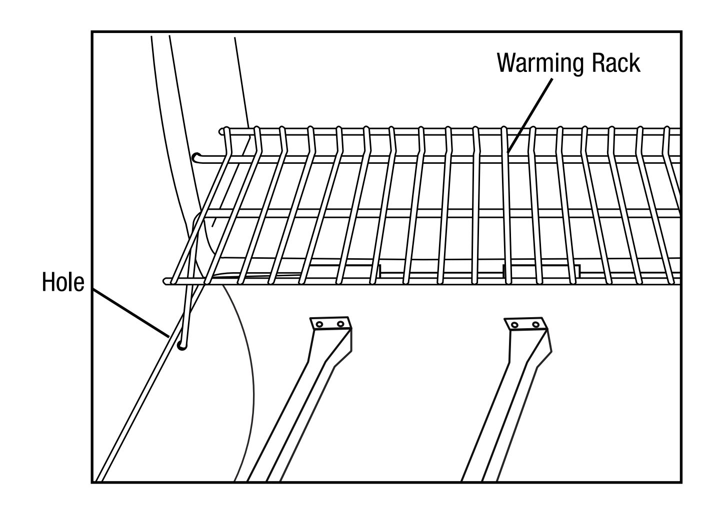






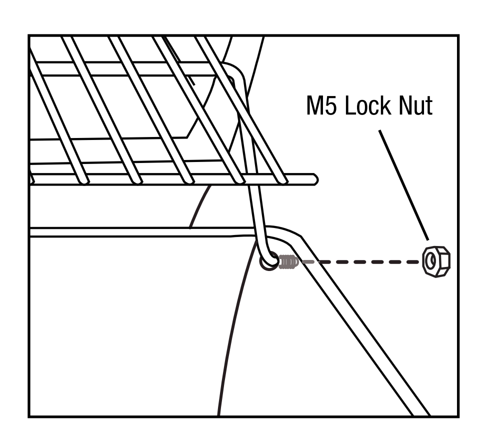
Step 22

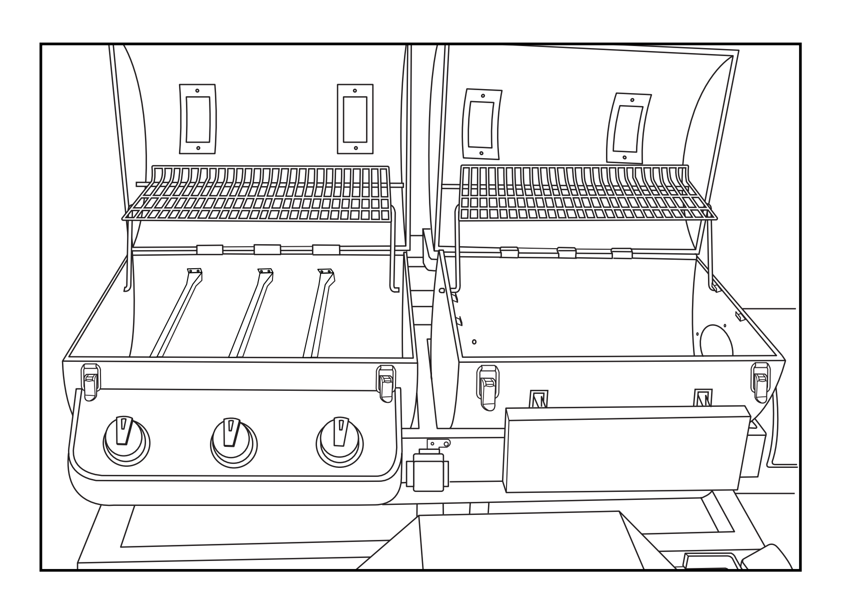
Connect right tail light wiring harness between tail light and trailer frame. Repeat for left tail light.



Step 23

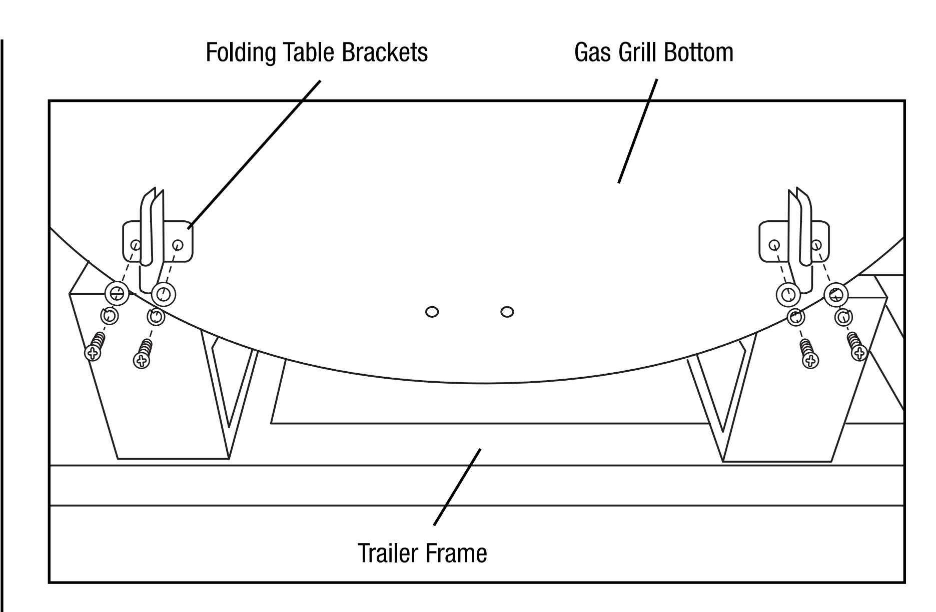
Insert warming rack through holes in gas grill lid and then insert the warming rack legs through the holes in the grill bottom. Secure using one M5 lock nut on threaded warming rack end. Repeat for charcoal grill.





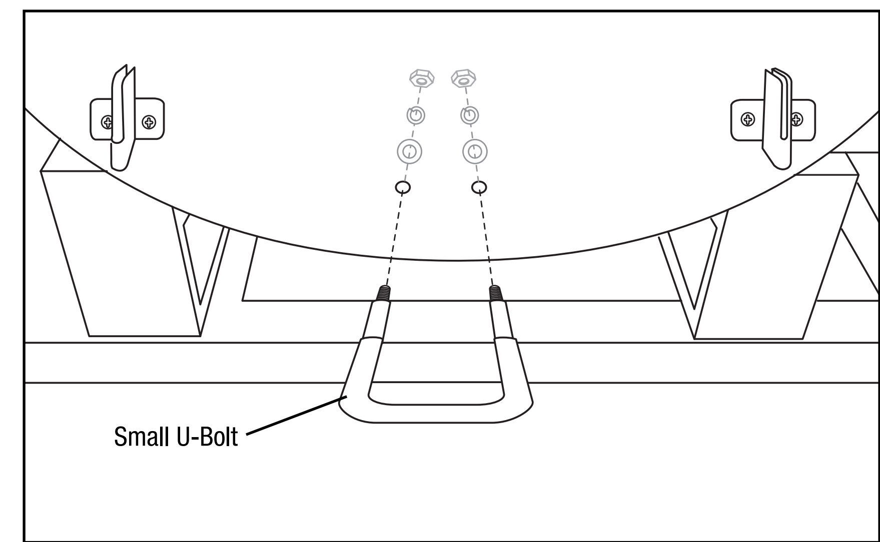
Step 24

Attach one table bracket to the gas grill bottom using two M6 x 15 mm bolts, M6 lock washers and M6 flat washers. Repeat for other table bracket.



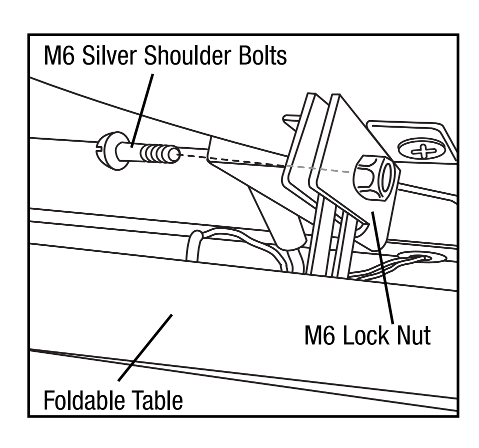
Step 25

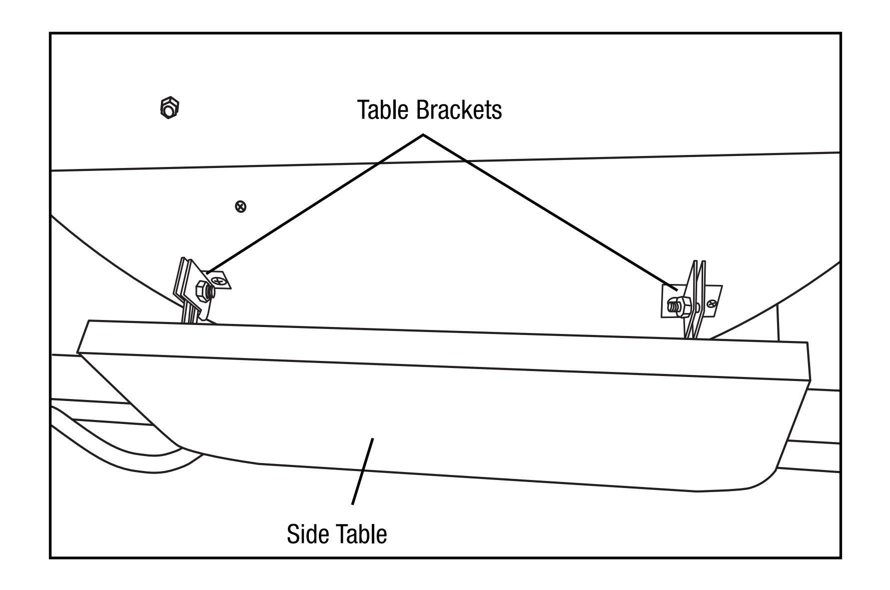
Attach small U-bolt to the gas grill bottom using two pre-attached M4 nuts, M4 flat washers and M4 lock washers. U-bolt should angle upward.

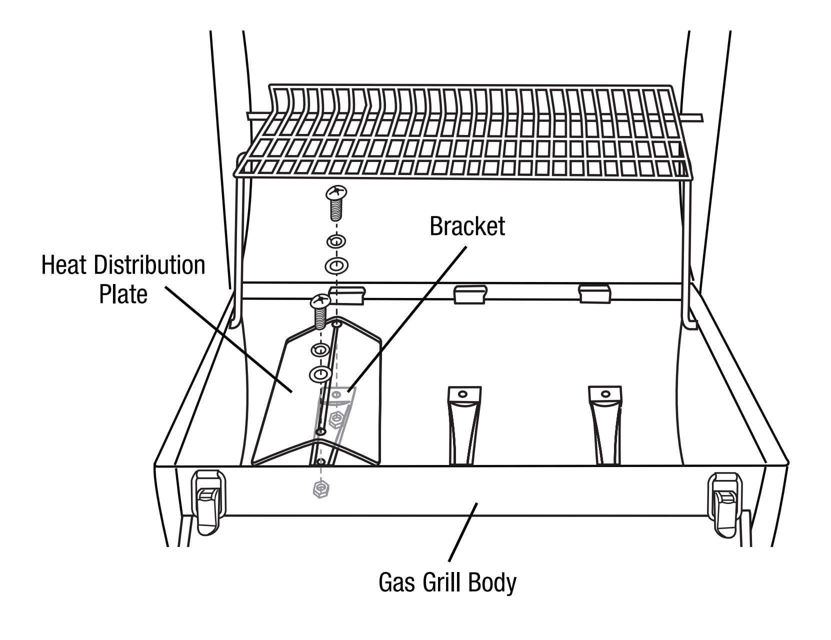


Step 26

Attach foldable table to table bracket using two M6 silver shoulder bolts from the parts list and M6 lock nuts from the component card.





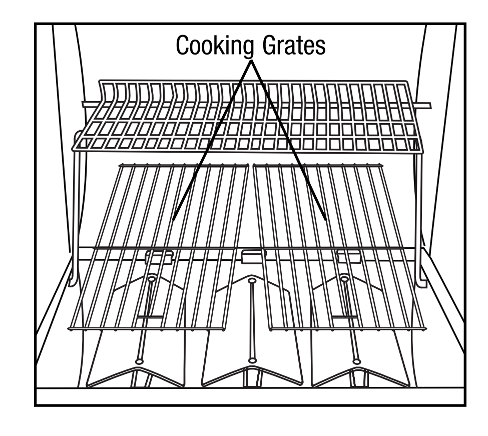


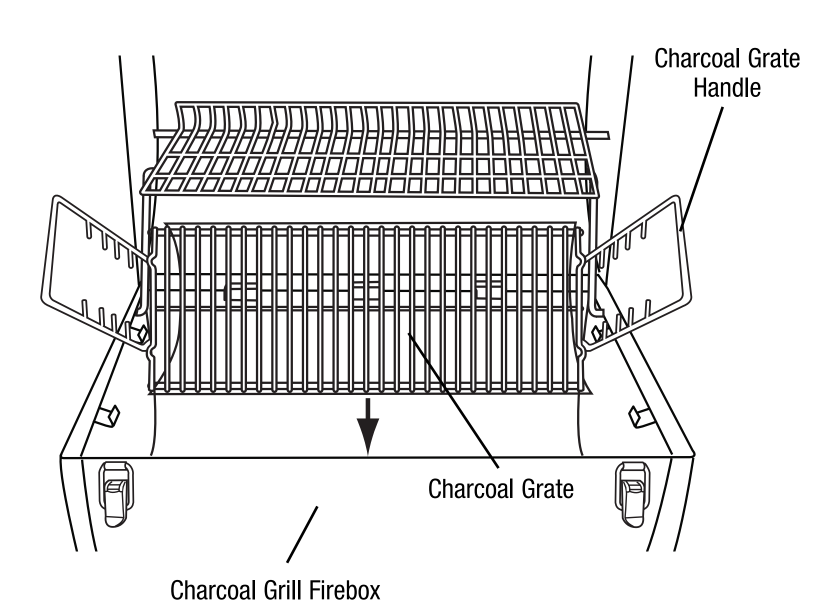
Step 27

Place the heat distribution plate directly above the bracket. Attach heat distribution plate to bracket using two M6 X 15 mm bolt, M6 flat washer, M6 lock washer and M6 nut. Repeat for other heat distribution plates.

Step 28

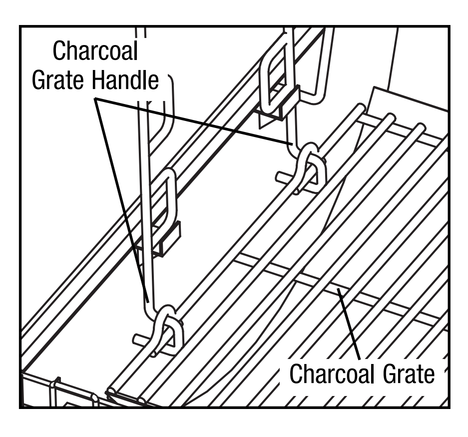
Place cooking grates directly over heat distribution plates in gas grill.

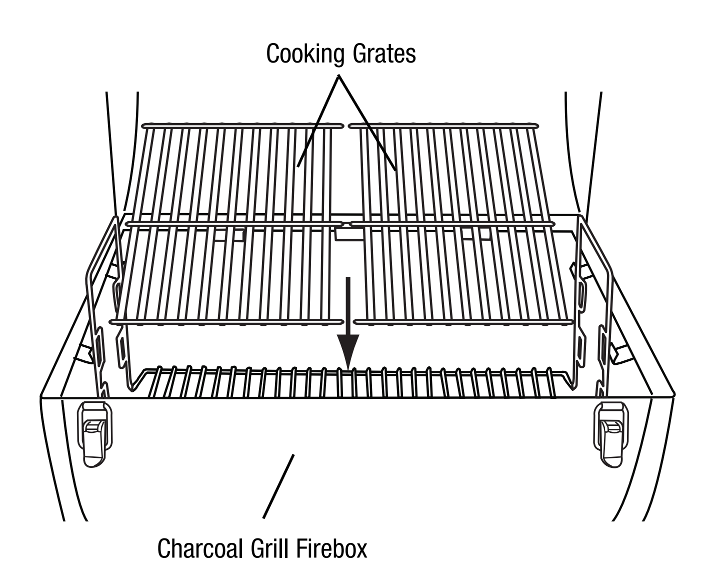




Step 29

Attach charcoal grate handles to charcoal grate as shown. Repeat for other side. Then hang charcoal grate inside of charcoal grill body.





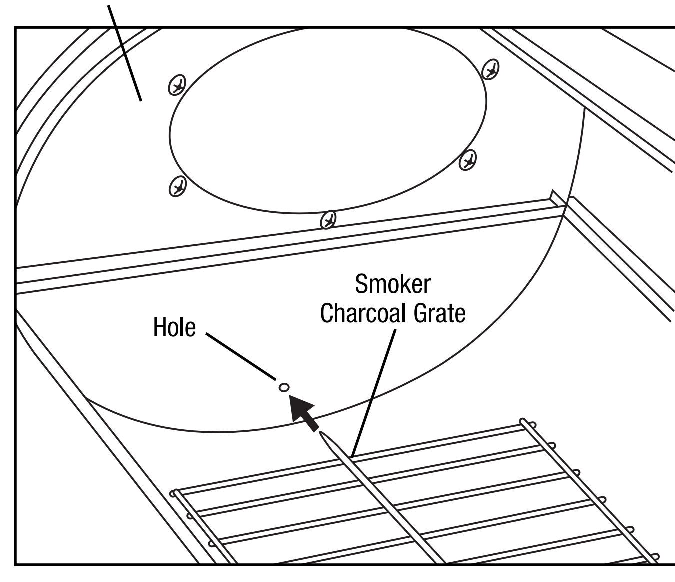
Step 30

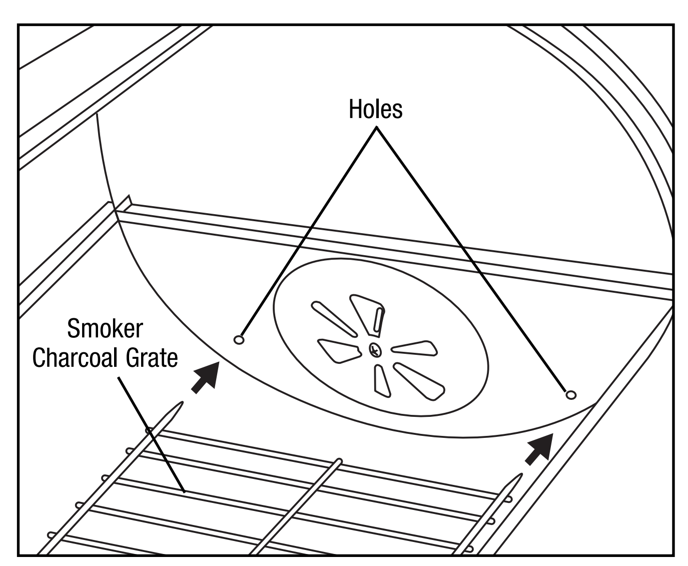
Place cooking grates in charcoal grill.

Step 31

Place the smoker charcoal grate by inserting end into the hole of the left side panel of the smoker firebox. Then insert other end into the two holes on right side panel.

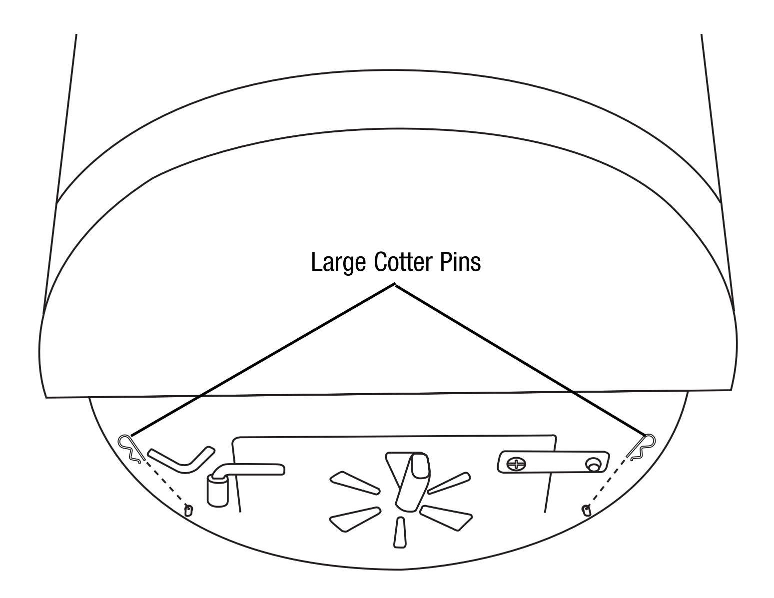






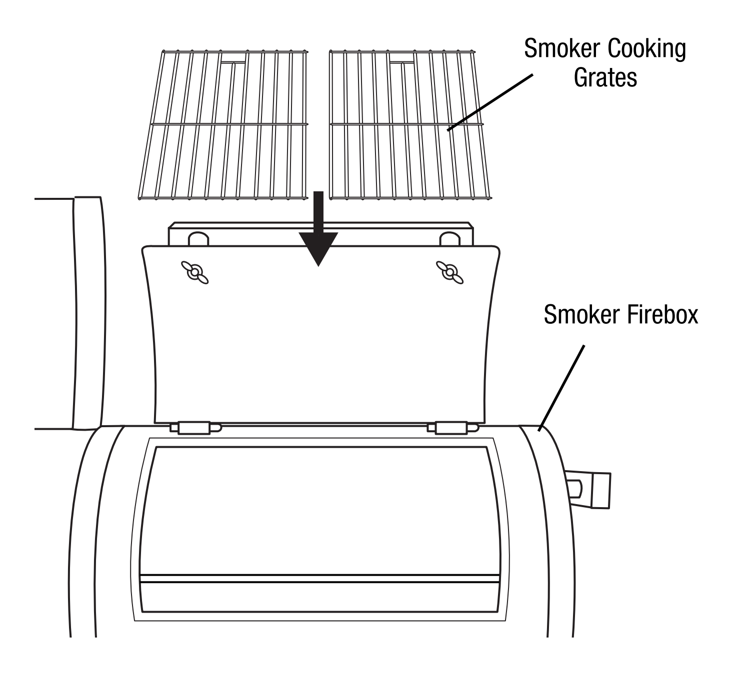
Step 32

Insert two large cotter pins to the outside of smoker firebox to lock the right end.



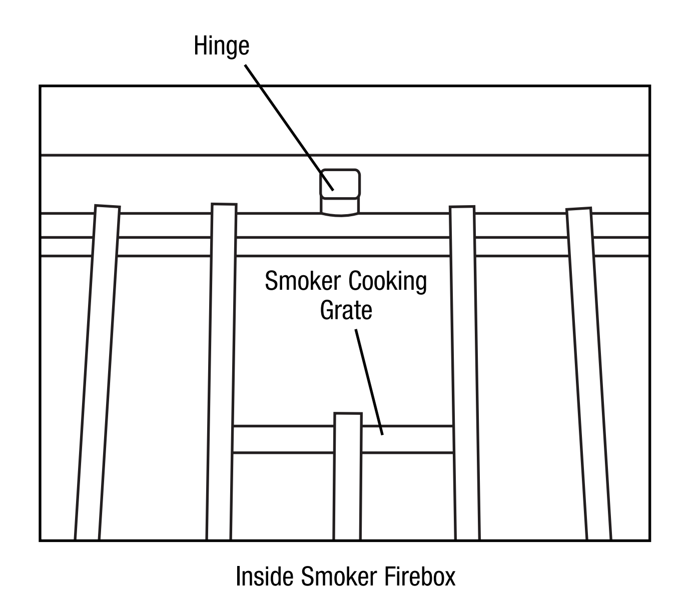
Step 33

Place smoker cooking grates in smoker firebox.

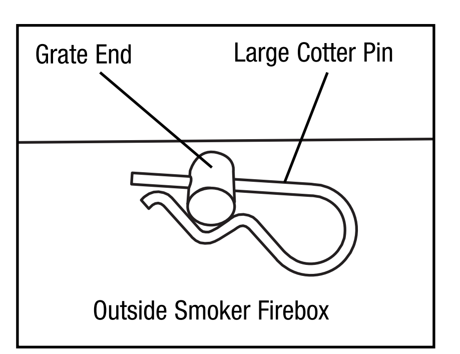


Step 34

Use four large cotter pins to lock them.



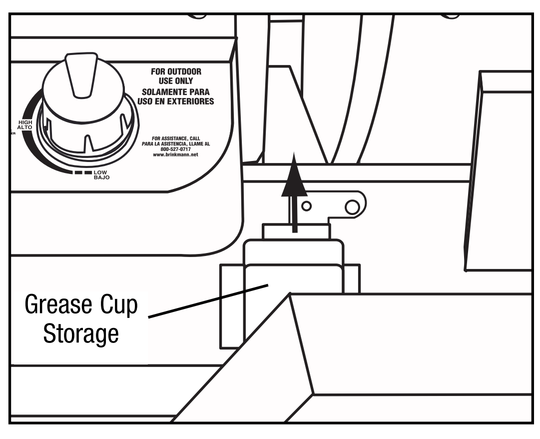
Inside Smoker Firebox

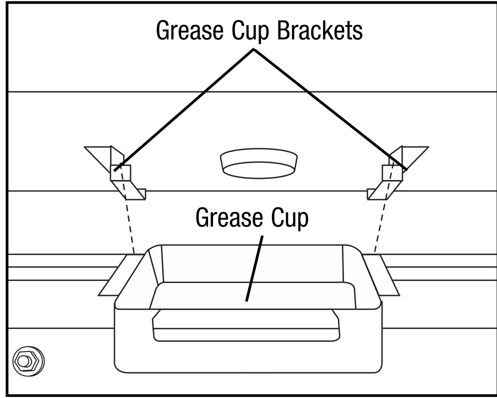


Outside Smoker Firebox

Step 35

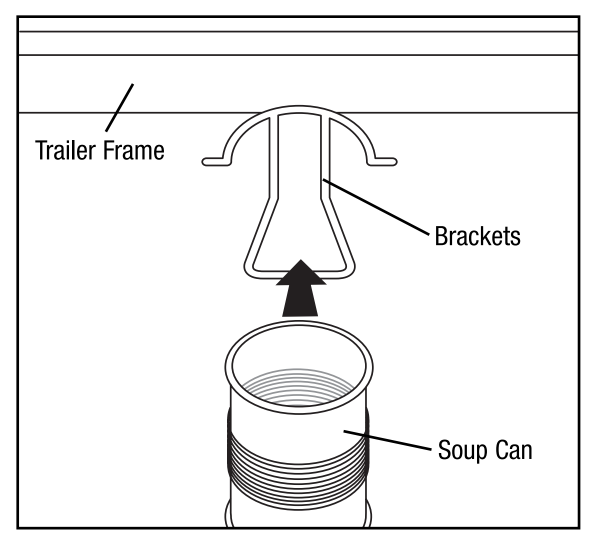
Before each use, remove grease cup located between gas and charcoal cooking chambers and hang grease cup from brackets under gas grill chamber.





Step 36

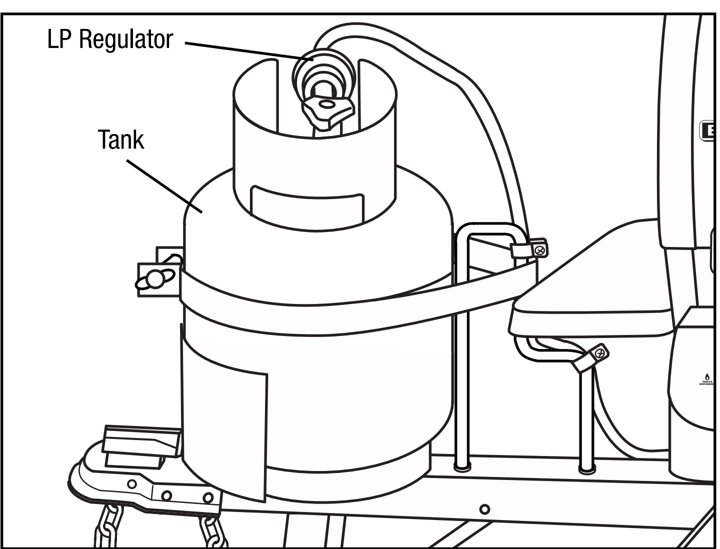
Before each use, make sure soup can (not provided) is placed in brackets under charcoal cooking chamber.



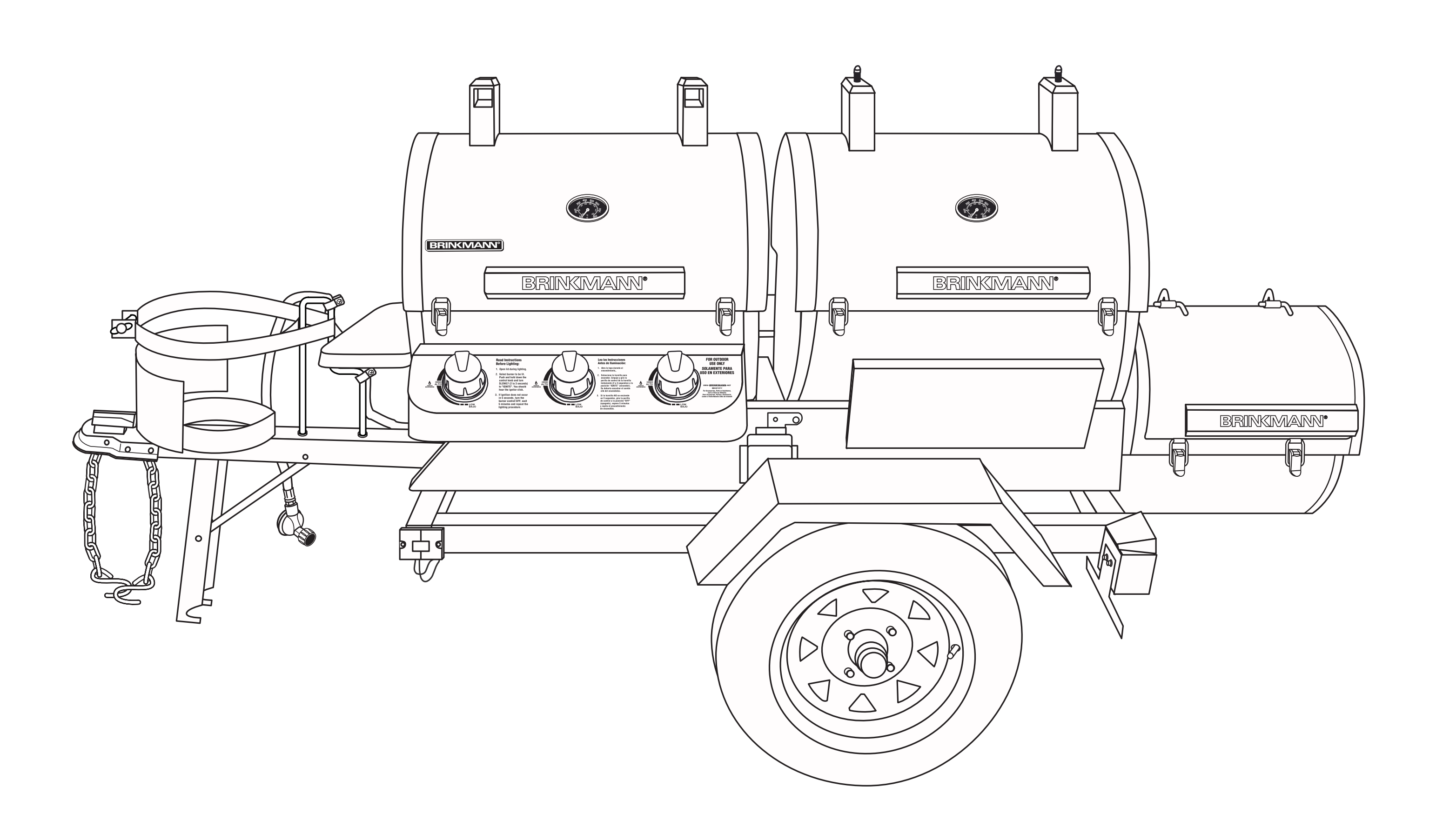
Step 37

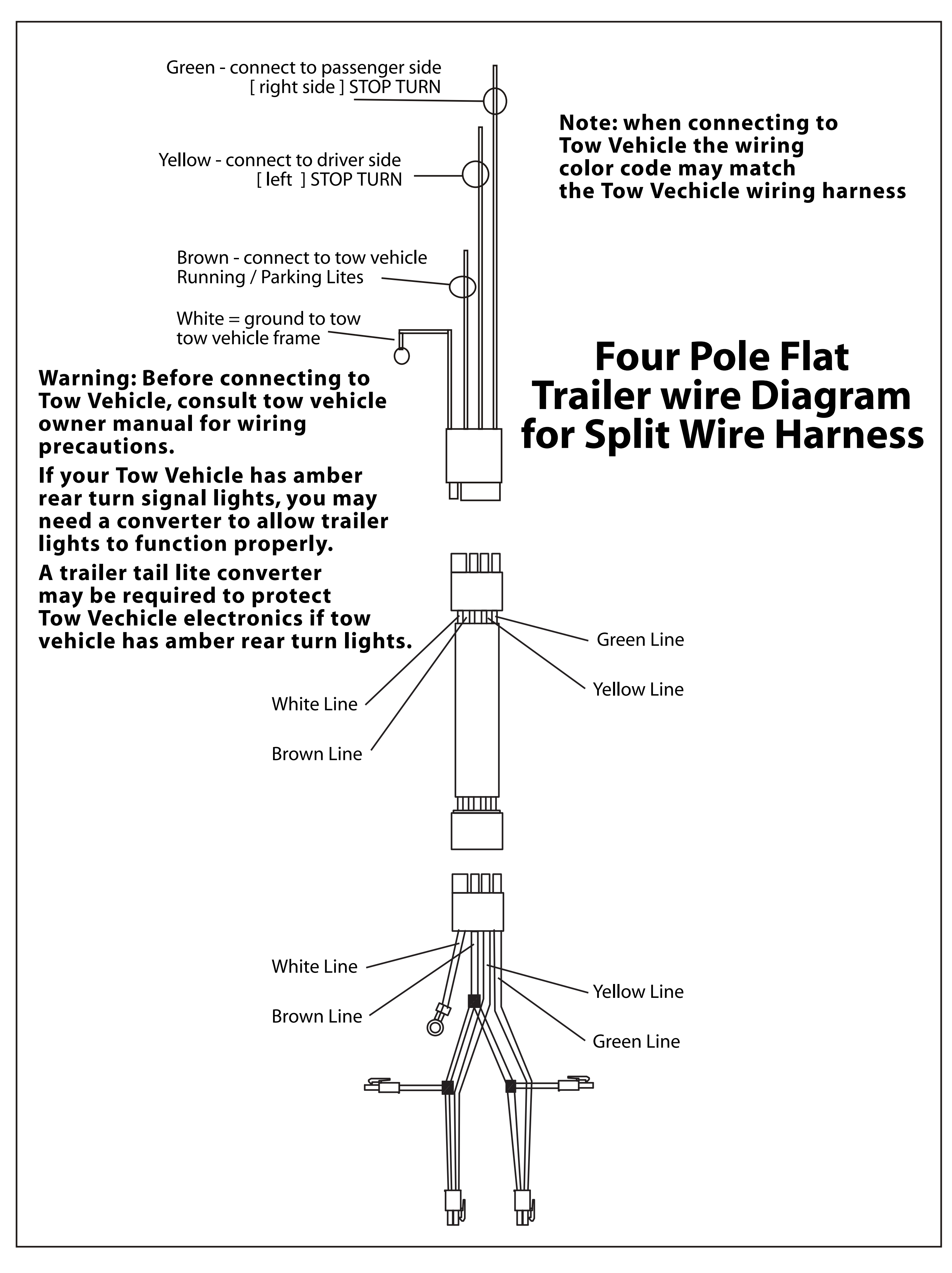
Adjust the location of tank and connect LP regulator.

Note: Please check that all nuts and bolts are tightened securely and lid latches are locked. Recheck wheel lug nuts to make sure they are torqued to 85-90 ft-lbs.



Brinkmann 4624 (Assembled)




Green - connect to passenger side
[right side] STOP TURN
Note: when connecting to
Tow Vehicle the wiring
color code may match
the Tow Vechicle wiring harness
Yellow - connect to driver side
[left] STOP TURN
Brown - connect to tow vehicle
Running / Parking Lites
White = ground to tow
tow vehicle frame
Four Pole Flat
Trailer wire Diagram
for Split Wire Harness
Warning: Before connecting to
Tow Vehicle, consult tow vehicle
owner manual for wiring
precautions.
If your Tow Vehicle has amber
rear turn signal lights, you may
need a converter to allow trailer
lights to function properly.
A trailer tail lite converter
may be required to protect
Tow Vechicle electronics if tow
vehicle has amber rear turn lights.
Green Line
Yellow Line
White Line
Brown Line
White Line
Brown Line
Yellow Line
Green Line

BEARING PACKING INSTRUCTIONS

IMPORTANT

Read and adhere to the following instructions; failure to read obey all of the following instructions COMPLETELY will void the warranty and can result in damage to the trailer, property damage, or SERIOUS PERSONAL INJURY.

1. Park trailer on level surface and secure so trailer cannot move forward or backward.
2. Using trailer jack and jack stands, lift one side of trailer so tire is off the ground.
3. Remove dust cap in center of wheel hub using flathead screwdriver.
4. Straighten out cotter pin that holds castle nut and remove cotter pin.
5. Remove castle nut.
6. Remove outer bearing from hub.
7. Remove tire, wheel and hub from axle.
8. Pry out the rear grease seal and remove rear bearing.
9. Using a suitable solvent, thoroughly clean the bearings and the rest of the parts in the hub assembly of all grease, dirt, metal shavings or any other foreign objects. The parts must be cleaned even if they are new or appear clean.
10. Allow all pieces to dry completely.
11. Make sure that your hands and bearing packer, if used, are thoroughly clean.
12. Force fresh, clean bearing grease in the bearings using hands or bearing packer. Make sure every slot in the bearing is completely full of grease.
13. Spread a small amount of grease inside the hub and bearing races. DO NOT try to completely fill hub with grease.
14. Place rear bearing in hub and install new grease seal. Coat rubber lip with a small amount of grease.
15. Replace wheel and hub on axle and install front bearing.
16. Install castle nut hand tight. Spin the wheel by hand and tighten castle nut using a wrench until the wheel starts to drag or is harder to move. Back off castle nut about 1 castle slot and install new cotter pin.
17. Bend legs of cotter pin out to secure and reinstall dust cap with a rubber mallet.

REPORTING SAFETY DEFECTS

CONSUMER INFORMATION REGULATIONS; REQUIREMENTS

If you believe that your vehicle has a defect which could cause a crash or could cause injury or death, you should immediately inform the National Highway Traffic Safety Administration (NHTSA) in addition to notifying The Brinkmann Corporation.

If NHTSA receives similar complaints, it may open an investigation, and if it finds that a safety defect exists in a group of vehicles, it may order a recall and remedy campaign. However, NHTSA cannot become involved in individual problems between you, your dealer, or The Brinkmann Corporation.

To contact NHTSA, you may call the Vehicle Safety Hotline toll-free at 1-888-327-4236 (TTY: 1-800-424-9153); go to http://nhtsa.safecar.gov; or write to: Administrator, NHTSA, 1200 New Jersey Avenue SE, Washington, DC 20590. You can also obtain other information about motor vehicle safety from http://nhtsa.safecar.gov



IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU PARRILLA EN LA FORMA MÁS SEGURA POSIBLE. EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU PARRILLA.

¡CUÁNDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN A CONTINUACIÓN!

⚠LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

⚠ PELIGRO

SI HUELE GAS:

1. **Apague el gas al artefacto.**
2. **Apague cualquier llama expuesta.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, subsistencia lejos de la aplicación y llame de inmediato a su proveedor de gas o a los bomberos.**

La falta de cumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

1. **Nunca deje funcionando este electrodoméstico desatendido.**
2. **Nunca opere este electrodoméstico a menor distancia de los 10 pies (3.0 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.**
3. **Nunca opere este electrodoméstico a una distancia menor a los 25 pies (7.5m) de cualquier líquido inflamable.**
4. **No llene la olla más allá de su línea de llenado.**
5. **Nunca permita que el aceite/grasa supere los 400ºF (204ºC). Si la temperatura excediese los 400ºF (204ºC) o si el aceite comenzara a humear, apague el quemador o suministro de gas inmediatamente.**
6. **Los líquidos calentados permanecen a temperaturas hirvientes mucho después del proceso de cocción. Nunca toque el electrodoméstico para cocinar antes de que los líquidos se hayan enfriado a 115ºF (45ºC) o inferior.**
7. **Si ocurriese un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico e inmediatamente llame al Departamento de Bomberos. No intente extinguir con agua un incendio de aceite/grasa.**

La falta de cumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

1. **No guarde ni use gasolina ni otros líquidos inflamables con vapores en las cercanías de este o de ningún otro artefacto.**
2. **Un cilindro de propano líquido que no esté conectado para ser utilizado no debe ser mantenido cerca de éste o ningún otro artefacto.**

⚠ PELIGRO



a) **NO guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva debajo o cerca de este artefacto.**

b) **Nunca llene el cilindro más de 80%.**

c) **Si la información en (a) y (b) no se sigue exactamente, ae puede producir un incendio y causar lesiones o hasta la muerte.**

ÍNDICE

⚠ PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente la cual, si no se evita, producirá lesiones graves o aún la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Manténgase alerta a la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.

⚠ PRECAUCIÓN: Indica una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede producir lesiones menores o moderadas.

⚠ ADVERTENCIA

Este producto contiene químicos, incluyendo el plomo en el estaño en ciertas partes de sus componentes, conocido en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Lávese las manos después de manejarlo.* Cuando se usa, este producto emite químicos de combustión de combustible que son conocidos en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Siga todas las instrucciones en este manual y úselo solamente en un área bien ventilada en exteriores.*

ADVERTENCIAS GENERALES PARA LA PARRILLA DE GAS

⚠ ADVERTENCIA

- **Nunca use gas natural en una unidad diseñada para gas de propano líquido.**
- **Nunca use briquetas de carbón en una parrilla de gas. Los pedacitos de madera para dar sabor se deben colocar en una cajita de fumar de metal para contener la ceniza y para prevenir fuegos.**
- **Lea y siga todas las advertencias en la sección Advertencias Generales para la Parrilla de Carbón en la páginas 71 y 72 de este manual.**
- **Realice una prueba de detección de fugas en todas las conexiones antes de usar la parrilla por primera vez, <u>aún si compró la parrilla armada</u>, y después de cada llenado del tanque.**
- **Nunca use un cerillo o llama expuesta para detectar fugas.**

⚠ **¡CUIDADO! Los olores fuertes, los resfríos o la congestión nasal pueden impedir la detección de propano. Sea precavido y utilice sentido común cuando realice pruebas de detección de fugas.**

- **Siempre mantenga la parrilla de gas alejada de la gasolina, fluido de encendedor, diluyente de pintura u otros vapores o líquidos inflamables o materiales combustibles.**
- **Siempre revise la parrilla antes de cada uso, tal como se indica en la sección "Lista de verificación preliminar al encendido" de este manual.**
- **NO obstruya el flujo del aire de combustión o ventilación.**
- **Nunca coloque pesos mayores de 15 libras (6.8 kg) sobre las mesa lateral. No se recline sobre las mesas. Siempre asegúrese de que las mesa lateral esté bien asentada.**
- **Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla caliente. NO permita que los niños usen o jueguen cerca de esta parrilla.**
- **NO deje la parrilla desatendida mientras está en uso.**
- **NO permita que la manguera de gas haga contacto con superficies calientes.**
- **NO permita que la grasa del agujero de drenaje caiga sobre la manguera o el conjunto del regulador de la válvula.**
- **Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica alejados del agua o superficies calientes.**
- **Mantenga a mano un extinguidor de incendios aceptable para usar con productos de gas. Consulte con su autoridad local para determinar el tamaño y tipo correctos.**
- **Para uso doméstico únicamente. NO use esta parrilla para ningún propósito que no sea el previsto.**
- **NO use la parrilla bajo la influencia de alcohol o drogas.**
- **La parrilla está caliente cuando está en uso. Para evitar las quemaduras:**
    - **NO trate de mover la parrilla.**
    - **Trabe las ruedas para que la parrilla no se mueva accidentalmente.**
    - **Use guantes protectores o guantes para el horno.**
    - **NO toque ninguna superficie caliente de la parrilla.**
    - **NO use ropa suelta ni permita que el cabello haga contacto con la parrilla.**

⚠ ADVERTENCIA

- **PARA USO EXTERIOR ÚNICAMENTE. NO opere la parrilla en áreas interiores o en un área cerrada como un garaje, cobertizo o pasadizo.**
- **Use la parrilla AL AIRE LIBRE en un espacio bien ventilado alejado de viviendas u otros edificios para prevenir los peligros asociados con la acumulación de gas y los vapores tóxicos.**
- **Mantenga un espacio mínimo de 10 pies (3 m) entre todos los costados de la parrilla, barandas de terraza, paredes u otros materiales combustibles. NO use la parrilla debajo de construcciones combustibles elevadas desprotegidas. No adherirse a estas distancias prevendrá ventilación apropiada y puede aumentar el riesgo de daño de fuego y/o a propiedad, que podría resultar también en heridas personales.**
- **NO use ni instale esta parrilla en o sobre un vehículo recreativo y/o un bote.**

⚠ SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA PARRILLA DE GAS.

HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

INFORMACIÓN DE INSTALACIÓN:

Este artefacto debe instalarse de acuerdo con:

Todos los códigos locales relevantes o, si no existen códigos locales, ya sea:

- Código de Gas Combustible de EE.UU. ANSI Z223.1 NFPA 54
- Código de instalación de gas natural y propano: CAN/CGA B149.1
- Código de instalación de gas natural: CAN/CGA B149.1 (Canadá)
- Código de instalación de propano: CAN/CGA B149.2 (Canadá)

Consulte con su distribuidor local de gas de propano líquido o con la compañía de gas natural con respecto a los códigos locales. Esta parrilla no fue diseñada para conectarla a una línea de suministro de gas natural. Si se utiliza una fuente eléctrica externa, debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en caso que no los haya, con el Código Eléctrico de EE.UU., ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA 22.1.

⚠ ADVERTENCIA

CILINDRO DE GAS DE PROPANO LÍQUIDO (NO SE INCLUYE CON ESTA PARRILLA)

El cilindro de propano líquido puede comprarse en el mismo lugar donde compró la parrilla.

El cilindro de gas de propano líquido diseñado específicamente para usarse con esta parrilla debe tener una capacidad de 20 libras (9,1 kg) e incorporar una válvula de cilindro tipo 1 y un dispositivo de protección contra el llenado excesivo (OPD).

- **Esta parrilla esta diseñada para usarse con Worthington, Manchester o marca SMPC 20 libras (9,1 kg) cilindros. Cilindros de diferentes marcas DOT pueden utilizarse en esta parrilla si el cilindro tiene las dimensiones semejantes de la cima y anillos inferiores.**
- **NO conecte esta parrilla a una válvula de cilindro POL #510 existente con roscas izquierdas. La válvula de tipo 1 puede identificarse con las roscas externas grandes en la salida de la válvula.**
- **NO conecte un cilindro de propano que exceda esta capacidad.**
- **NO conecte la parrilla a un cilindro que utilice cualquier otro tipo de dispositivo de conexión de válvula.**

ESPECIFICACIONES DEL CILINDRO

Cuando compre o cambie un cilindro para la parrilla de gas, debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas de propano líquido del Departamento de Transporte (DOT) de EE.UU. o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339: Cilindros, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos; y de la Comisión, según corresponda; y debe estar equipado con un dispositivo de protección contra el llenado excesivo (OPD) aprobado y con un dispositivo de conexión de cilindro compatible con la conexión para artefactos para cocinar al aire libre.

Además, el cilindro debe estar equipado con:

- Una válvula de cierre que termine en una salida de válvula para cilindro de gas de Tipo 1.
- La altura nominal del cilindro = 18 pulgadas (45.7 centímetros), diámetro = 12 pulgadas (30.5 centímetros) y diámetro inferior del anillo = 8 pulgadas (20.3 centímetros).
- Una válvula de Tipo 1 que prevenga el flujo de gas hasta que exista un sello positivo.
- Un mecanismo para extraer el vapor.
- Un collar para proteger la válvula de cierre del cilindro.
- Un dispositivo de alivio de seguridad comunicado directamente con el espacio de vapor del cilindro.
- Un dispositivo de protección contra el llenado excesivo (OPD) aprobado.

⚠ ADVERTENCIA

- **Cierre la válvula del cilindro cuando no esté usando la parrilla.**
- **Maneje el tanque con cuidado.**
- **Siempre mantenga el cilindro en posición vertical.**
- **Nunca conecte un cilindro de gas de propano líquido no regulado a la parrilla.**
- **NO exponga los cilindros de gas de propano líquido a calor excesivo o a fuentes de encendido.**
- **NO guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva debajo o cerca de la parrilla.**
- **Sólo los distribuidores de gas de propano líquido capacitados deben llenar o reparar su cilindro.**
- **NO permita que el cilindro sea llenado más del 80% de su capacidad.**
- **Lea y siga todas las advertencias e instrucciones en el cilindro y que acompañan a este producto.**

⚠ PELIGRO

- **Nunca guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva debajo o cerca de la parrilla. Esto puede causar una descarga de presión excesiva a través de la válvula de alivio de vapor y producir un incendio, explosión o lesiones personales graves, incluso la muerte.**

  Nota: EL GAS DE PROPANO ES MÁS PESADO QUE EL AIRE Y SE ACUMULARÁ EN ÁREAS BAJAS. LA VENTILACIÓN APROPIADA ES EXTREMADAMENTE IMPORTANTE.

- **Mantenga el (los) orificio(s) de ventilación del gabinete del cilindro de gas de propano líquido despejados y sin obstrucciones o residuos.**

- **NO inserte ningún objeto extraño en la salida de la válvula. Esto puede dañar el mecanismo de retención de retroceso. Un mecanismo de retención de retroceso puede causar una fuga y posiblemente producir una explosión, incendio, lesiones corporales graves o aún la muerte.**

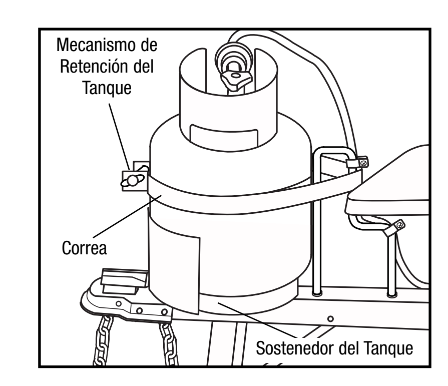
⚠ ADVERTENCIA

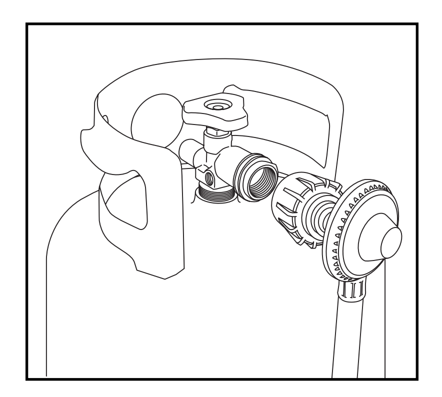
LLENADO DEL CILINDRO DE GAS DE PROPANO LÍQUIDO:

- **Sólo los distribuidores de gas de propano líquido capacitados deben llenar o reparar su cilindro.**
- **Los tanques nuevos deben ser purgados antes de llenarlos; dígale al distribuidor de gas si está usando un tanque nuevo.**
- **NO permita que el cilindro sea llenado más del 80% de su capacidad. Los tanques llenados en exceso pueden crear una condición peligrosa. Los tanques llenados en exceso pueden acumular presión y hacer que la válvula de alivio expulse vapores de gas de propano. El vapor es combustible y, si hace contacto con una fuente de chispas o una llama, puede producirse una explosión y causar quemaduras graves, lesiones corporales o hasta la muerte.**
- **Siempre utilice una tapa de protección del cilindro cuando la parrilla no esté conectada al mismo.**
- **Si cambia un cilindro en un programa de cambio apropiado, verifique que el cilindro tenga una válvula de Tipo 1 y un dispositivo de protección contra el llenado excesivo (OPD).**

INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE GAS DE PROPANO LÍQUIDO EN LA PARRILLA:

1. Verifique que la válvula del cilindro está cerrada girando la perilla en sentido horario.
2. Coloque el cilindro en el sujetador del tanque cerca del frente de la palanca remolcadora. Luego asegure la correa del mecanismo de retención del tanque alrededor del cilindro.
3. Sitúe el cilindro de manera que la abertura de la válvula apunte hacia el lado de tráiler y de modo que la manguera no esté doblada o dañada.
4. Asegúrese que el tanque quede sentado firmemente sobre el agarradero del tanque.
5. Conecte o desconecte el regulador al cilindro de gas de propano líquido sólo cuando el cilindro está asentado en el portatanque.





MANGUERA Y REGULADOR:

Su parilla esta equipada con un dispositivo de conexión Tipo 1 con las siguientes caracteristicas:

1. El sistema no permitirá que fluya gas desde el cilindro hasta que haya una conexión positiva a la válvula.

   Nota: La válvula del cilindro debe cerrarse antes de conectar o desconectar.
2. Un dispositivo térmico cerrará el flujo de gas si se expone a temperaturas de más de 240 °F a 300 °F (115 °C a 150 °C). Si esto ocurre, retire el conjunto completo del regular y deséchelo correctamente. Puede comprar un conjunto de regulador de repuesto comunicándose con el servicio de atención al cliente al 800-527-0717. Se debe determinar la causa del calor excesivo y se debe corregir antes de usar la parrilla nuevamente.
3. Cuando está activado, un dispositivo limitador de flujo del regulador restringe el flujo de gas a 10 pies cúbicos por hora. Si el dispositivo limitador de flujo está activado, aplique el Procedimiento de Reposición del Regulador.

PROCEDIMIENTO DE REPOSICIÓN DEL REGULADOR

1. Gire las perillas de control de las hornillas a "APAGADO", apague la válvula del cilindro y desconecte el regulador del tanque de gas de propano líquido. Espere aproximadamente dos minutos.
2. Reconecte el regulador y gire lentamente la válvula del cilindro para encenderla. Ahora el dispositivo limitador de flujo está reposicionado.

⚠ ADVERTENCIA

- **Nunca use la parrilla sin haber verificado que no hay fugas en las conexiones y mangueras de gas. Consulte los procedimientos apropiados en la sección de "Pruebas de detección de fugas" en este manual.**

⚠ ADVERTENCIA

Se debe utilizar el conjunto del regulador de presión y manguera suministrado con la parrilla de gas.

- **NO procure conectar parrilla, como comprado para gas propano líquido (LP), a cualquier otra fuente del suministro del combustible tal como una línea de gas natural.**
- **NO use ningún otro conjunto de regulador de presión/manguera que no sea el suministrado con la parrilla. El número de parte del conjunto de regulador de presión/manguera de repuesto debe ser Brinkmann Nº 155-4624-0 y puede obtenerse comunicándose con Brinkmann al 800-527-0717.**
- **NO intente ajustar o reparar el regulador. El regulador está diseñado para operar a una presión de salida máxima de 11 pulgadas de columna de agua (2,74 kPa).**

Durante la instalación y/o reemplazo del cilindro de gas, mantenga la manguera de suministro sin dobleces ni daños.

Inspeccione visualmente la manguera antes de cada uso para detectar daños, desgaste excesivo o deterioro. Si detecta daños, reemplace el conjunto antes de usar la parrilla. Sólo debe usarse el repuesto suministrado por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA

CONEXIÓN DE LA MANGUERA Y REGULADOR A UN CILINDRO DE GAS DE PROPANO LÍQUIDO

- **Verifique que la válvula del tanque está CERRADA antes de conectar el cilindro de gas de propano líquido a la parrilla. Gire la perilla de la válvula en sentido horario para cerrarla correctamente. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en las etiquetas de seguridad de la manguera de suministro. Lea y siga todas las advertencias en este manual con respecto al uso seguro de los cilindros de gas de propano líquido y de la manguera y regulador antes de conectar el cilindro a la parrilla. Lea y siga todas las advertencias en el cilindro de propano líquido.**

CONEXIÓN DE LA MANGUERA Y REGULADOR

1. Verifique que la válvula del cilindro está cerrada girando la perilla en sentido horario.
2. Verifique que las perillas de control de las hornilla de la parrilla y las perrillas de control de el sartén esten en las posiciones "APAGADO".
3. Quite la tapa de protección de plástico de la válvula del cilindro.
4. Sujete el regulador e inserte el niple del dispositivo de conexión en la salida de la válvula del cilindro de propano líquido. Asegúrese de que el dispositivo esté centrado correctamente.
5. Gire la tuerca de acoplamiento grande en sentido horario con la mano y apriétela por completo. Tenga cuidado de no estropear las roscas de la tuerca de acoplamiento al instalarla en la válvula del cilindro. No apriete excesivamente la perilla en la válvula. No utilice herramientas para apretar la conexión.

   Nota: Si no puede hacer la conexión, repita los Pasos 4 y 5.
6. Asegúrese de que la manguera no esté doblada, que no haga contacto con bordes afilados o superficies que puedan calentarse durante el uso.
7. Revise todos los accesorios para asegurar que no haya fugas antes de encender la parrilla. Consulte la sección de "Pruebas de detección de fugas" en este manual.

⚠ PELIGRO

PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS:

Para impedir los peligros de incendio o explosión:

- **NO fume ni permita que haya fuentes de encendido en el área mientras realiza la prueba de detección de fugas.**
- **Realice la prueba AL AIRE LIBRE únicamente, en un área bien ventilada.**
- **Nunca realice una prueba para detectar fugas con un cerillo o llama expuesta.**
- **Nunca realice una prueba para detectar fugas mientras está usando la parrilla o con la parrilla caliente.**

⚠ ADVERTENCIA

CUÁNDO REALIZAR UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS:

- **Después de haber armado la parrilla y antes de encenderla por primera vez, aún cuando la haya comprado totalmente armada.**
- **Cada vez que se llene nuevamente el cilindro de gas de propano líquido o si se reemplaza alguno de los componentes de gas.**
- **Cada vez que haya movido la parrilla.**
- **Por lo menos una vez al año si no ha usado la parrilla más de 60 días.**

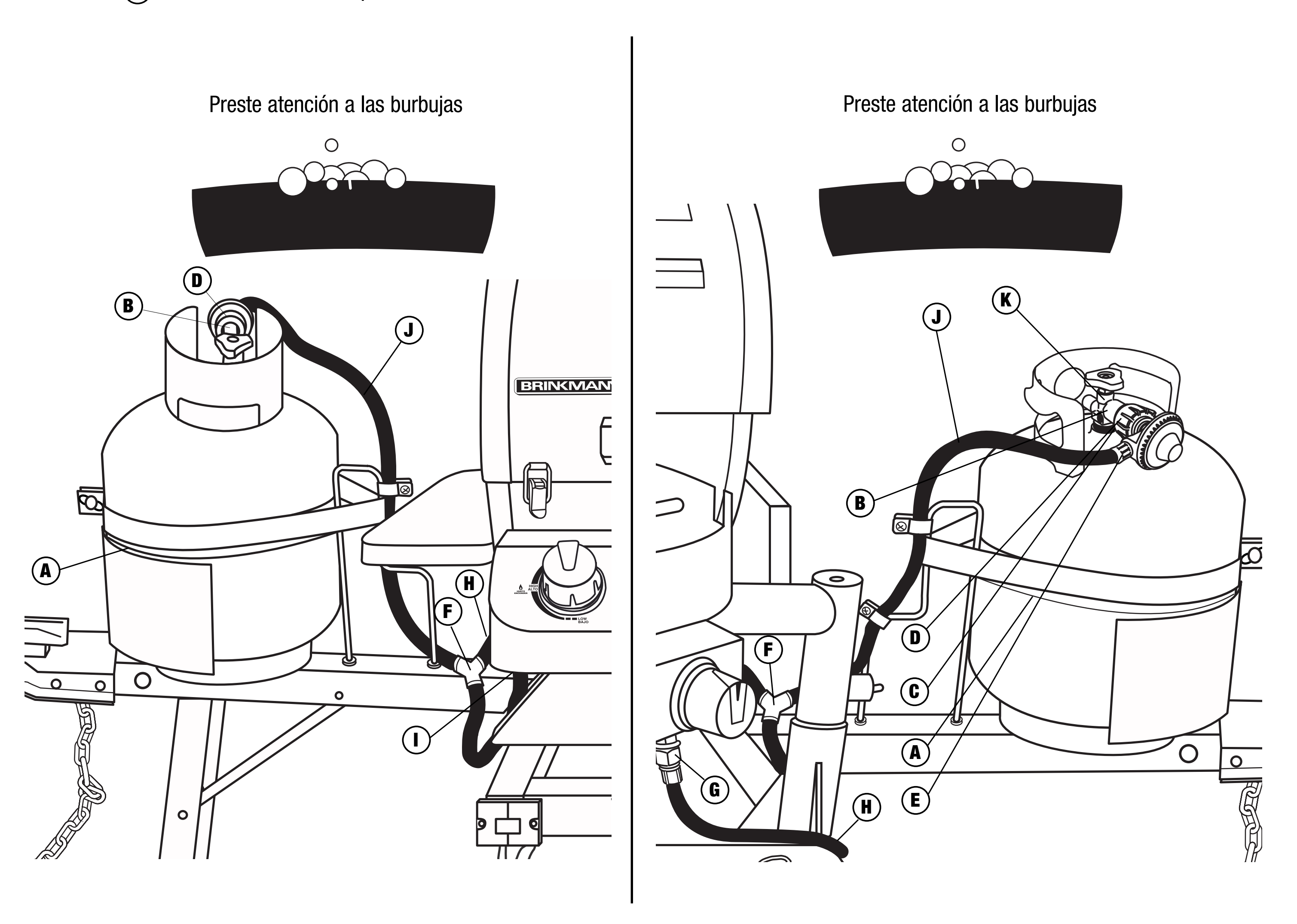
VERIFICACIÓN DE AUSENCIA DE FUGAS:

1. Prepare una mezcla de 50% de agua y 50% de jabón líquido para lavar platos.
2. Abra la tapa.
3. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "APAGADO".
4. Encienda el suministro de combustible en la válvula del cilindro. Gire la perilla de la válvula del cilindro una vuelta en sentido contrahorario.
5. Aplique la mezcla de agua jabonosa a los siguientes elementos: (Vea la lista y las ilustraciones en la página 64.)
6. Inspeccione cada uno de los elementos indicados (A-K) para ver si hay burbujas, lo cual indica una fuga.
7. Cierre el suministro de gas en la válvula del cilindro.
8. Gire las perillas de control para descargar la presión de gas en la manguera.
9. Gire las perillas de control a la posición "APAGADO".
10. Apriete todas las conexiones con fuga.
11. Repita la prueba con agua jabonosa hasta que no detecte ninguna fuga.
12. Apague el suministro de gas en la válvula del cilindro hasta que esté listo para usar la parrilla/freidora.
13. Limpie el residuo jabonoso con agua fría y seque con una toalla.
14. Espere 5 minutos para permitir la evacuación de todo el gas del área antes de encender la parrilla/freidora.

¡ADVERTENCIA! NO use la parrilla/freidora si no puede eliminar las fugas. Llame a un servicio capacitado de reparación de artefactos a gas.

Nota: La prueba de detección de fugas debe realizarse en un área que tenga la iluminación adecuada para poder comprobar si se producen burbujas. NO use linternas para detectar las burbujas.

- (A) Soldadura del tanque (cilindro) de suministro.
- (B) Tuerca de conexión a la válvula del tanque.
- (C) Lado posterior de la tuerca de conexión al niple de latón.
- (D) Conexión del niple de latón al regulador.
- (E) Conexiones del regulador a las mangueras de suministro de gas.
- (F) Conexión de la manguera del suministro de gas.
- (G) Conexión de la manguera del sartén.
- (H) Manguera del sartén.
- (I) Conexión de la manguera al múltiple de gas.
- (J) El largo completo de la manguera de suministro de gas.
- (K) Válvula del tanque al cilindro.



⚠ ADVERTENCIA

Si hace caso omiso a estos pasos de seguridad, se pueden causar daños materiales, lesiones corporales, quemaduras graves o hasta la muerte. Estos pasos deben realizarse después de haber armado la parrilla y antes de cada uso. NO opere esta parrilla hasta que haya leído y entendido TODAS las advertencias e instrucciones en este manual.

LISTA DE VERIFICACIÓN PRELIMINAR AL ENCENDIDO:

- Asegúrese de que la parrilla está armada correctamente.
- Inspeccione la manguera de suministro de gas para detectar quemaduras, rozaduras, dobleces y verificar la trayectoria correcta antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivo, o si la manguera está cortada, debe reemplazarse antes de usar la parrilla. Reemplácela con una manguera y regulador Modelo Nº 155-4624-0 que puede obtenerse comunicándose con el servicio de atención al cliente al 800-527-0717.
- Realice una prueba de detección de fugas en todas las conexiones y en la manguera de gas. Consulte la sección de "Pruebas de detección de fugas".
- Asegúrese de que todos los cables de suministro eléctrico estén adecuadamente conectados a tierra. Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie calentada. La manguera debe estar a una distancia mínima de 3 pulgadas de las superficies calientes.
- Sitúe la parrilla en un sitio con suelo nivelado y con buena ventilación, a una distancia segura de materiales combustibles, edificios y salientes.
- Instale correctamente la bandeja de recolección de grasa vacía debajo del agujero de drenaje de grasa en el extremo inferior de la parrilla para contener la grasa durante el uso.
- NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.

⚠ ADVERTENCIA

Lea, entienda y siga todas las advertencias e instrucciones indicadas en este manual. NO pase por alto ninguna de las advertencias o instrucciones indicadas en las secciones anteriores de este manual.

⚠ ADVERTENCIA

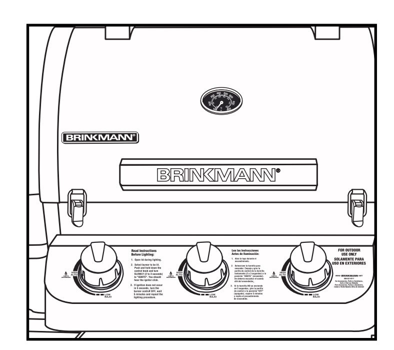
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO:

Siga las instrucciones al pie de la letra.

1. **ABRA LA TAPA DE LA PARRILLA antes de tratar de encender una hornilla para que no se acumulen vapores dentro de la parrilla. Puede producirse una explosión si la tapa de la parrilla no está abierta.**
2. **Verifique que todas las perillas de control de las hornillas y la válvula del cilindro están en la posición "APAGADO".**
3. **Abra el suministro de combustible girando la perilla de la válvula del cilindro en sentido contrahorario a la posición totalmente abierta.**
4. **NO se pare con la cabeza, el cuerpo o los brazos sobre la parrilla cuando la encienda.**

Nota: Si la hornilla no se enciende o la llama es muy baja, quizás esté bloqueada con un insecto o se haya activado el dispositivo limitador de flujo. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección Cuidado y mantenimiento apropiados o el "Procedimiento de Reposición del Regulador" en la sección Conexión del cilindro de propano líquido y de la manguera / regulador a la parrilla.

ENCENDIDO DE LAS HORNILLAS PRINCIPALES:



1. Abra la tapa antes de encender la hornilla.
2. Verifique que todas las perillas de control estén en la posición "APAGADO".
3. Seleccione la hornilla para ser encendió. Empuje y mantenga la perilla de control y de vuelta (2 a 3 segundos) "ENCENDER". Usted debe oír el tecleo del igniter.

   Nota: El paso 3 puede necesitar ser repetido 2-3 veces para encender la parrilla.
4. Si la hornilla NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición "APAGADO", espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
5. Para encender la otra hornilla, siga Pasos 3-4.
6. Si la hornilla no se enciende dentro de las tentativas primeras, hay un problema con la fuente de gas. Dé vuelta apagado al gas en la hornilla y el cilindro. **NO** procure funcionar la parrilla hasta que se encuentra el problema y se corrija. Vea la sección “Resolución de Problemas” de este manual.
7. Para apagar, gire cada perilla de control en sentido horario hasta que se trabe en la posición "APAGADO". Esto no apaga el flujo de gas del cilindro.

Nota: Observe llame: Llama deberia estar azul/amarillo entre 1"–2" cuando esta en "ALTO".

2"
1"
0"

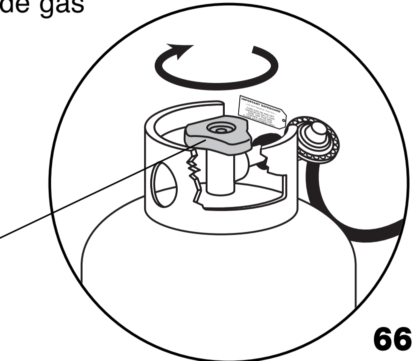
APAGADO DE LA PARRILLA:

1. Cierre la válvula del cilindro.
2. Gire todas las perillas de control de las hornillas a la posición "APAGADO".

   Nota: Apague el cilindro de propano líquido primero para evitar que quede gas en el sistema bajo presión.

⚠ ¡CUIDADO!

- La válvula del cilindro siempre debe estar en la posición de apagado o cerrada cuando la parrilla no está en uso



Para cerrar la válvula del cilindro, gire la perilla en sentido horario hasta que se detenga.

⚠ WARNING

OPERACIÓN DE LA PARRILLA:

Nunca use carbón o fluido de encendedor dentro de la parrilla de gas. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones indicadas en las secciones anteriores de este manual.

PREPARACIÓN DE LA PARRILLA PARA USARLA POR PRIMERA VEZ:

- Debido al proceso de fabricación y preservación de los componentes de la parrilla, puede haber residuo de aceite presente en la hornillas y en las superficies de cocción de la parilla.
- Antes de cocinar por primera vez en la parrilla, precaliéntela durante 15 minutos en "ALTO" para quemar este aceite residual.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA:

- Se recomienda que precaliente la parrilla antes de usarla. Esto asegura que las superficies para cocinar estén a las temperaturas deseadas para dorar los azúcares de los alimentos cuando cocine. Después de encender la parrilla, coloque las perillas de control de las hornillas principales a la posición "ALTO" durante 10 a 15 minutos. Cierre la cubierta durante el período de precalentamiento.

CONTROL DE LAS LLAMARADAS:

- Las llamaradas son parte de cocinar carnes en una parrilla de gas. Esto agrega un sabor único a los alimentos cocinados en una parrilla de gas. Las llamaradas excesivas pueden cocinar demasiado los alimentos y producir una situación peligrosa para usted y la parrilla. Las llamaradas excesivas son el resultado de la acumulación de grasa en la sección inferior de la parrilla. Si esto ocurre, NO eche agua a las llamas. Esto puede producir salpicaduras de grasa y causar quemaduras graves o lesiones corporales. Si la grasa produce un incendio, cierre la tapa y apague las hornillas principales hasta que la grasa se queme. Tenga cuidado cuando abra la tapa ya que se pueden producir llamaradas repentinas.

⚠ ADVERTENCIA

- **NO deje la parrilla desatendida mientras está en uso.**
- **NO mueva la parrilla cuando esté en uso. Trabe las ruedas en posición para estabilizar la parrilla.**
- **NO utilice agua para apagar las llamaradas.**
- **Tenga a mano un extinguidor de incendios adecuado para usar con artefactos a gas.**

PARA REDUCIR AL MÍNIMO LAS LLAMARADAS:

- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.
- Cocine la carne con alto contenido de grasa (pollo o puerco) con llama suave o indirecta.
- Verifique que la parrilla está sobre suelo nivelado y que la grasa puede salir de la parrilla a través del agujero de drenaje en la sección inferior y acumularse en la gaveta para grasa.

COCCIÓN INDIRECTA:

- La cocción indirecta es el proceso de cocinar sus alimentos sin que la fuente de calor esté directamente debajo de los mismos. Puede dorar carnes sobre una llama fuerte en un lado de la parrilla y cocinar lentamente un asado en el otro lado (sin encender) de la parrilla.

PARRILLAS PARA COCINAR

- Límpielas con detergente suave y agua. Puede utilizar un cepillo con cerdas de latón o una almohadilla para limpiar hecha de nylon para quitar los residuos de las superficies de acero inoxidable. No use cerdas de alambre de acero para limpiar las parrillas para cocinar, ya que el acero puede agrietar o descascarar el acabado. NO use limpiador para hornos comerciales.

PLACAS DE DISTRIBUCIÓN TÉRMICA

- Periódicamente, puede que sea necesario inspeccionar y limpiar la placa de distribución térmica para evitar que se acumule la grasa. Cuando la parrilla esté fría, quite las parrillas para cocinar, inspeccione las placas de distribución térmica y reemplácelas si están rotas o dañadas. No deje que las placas se dañen al grado de que puedan caerse sobre los quemadores. Reemplace las placas de distribución térmica y las parrillas para cocinar y encienda los quemadores. Utilice la parrilla en "ALTO" por 10 minutos para quitar el exceso de grasa.

DEBIDO CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Para proteger su parrilla de la oxidación excesiva, debe limpiar y cubrir su unidad debidamente siempre que no la use. Puede pedir una cubierta para su parrilla directamente de Brinkmann llamando al 1-800-527-0717 (EE.UU. solamente).

- Lave las parrillas para cocinar, el emparrillado para el carbón y las placas de distribución térmica con agua caliente jabonosa, enjuague bien y deje secar. Aplique o rocíe una capa delgada de aceite vegetal a las parrillas.

- Limpie el interior y exterior de su parrilla frotándola con un paño húmedo. Aplique o rocíe un poco de aceite vegetal a la superficie interior para evitar la oxidación. No lo haga con el emparrillado para el carbón ni con la bandeja para la ceniza del carbón.

- Si aparece oxidación (herrumbre) en la superficie externa de su parrilla, limpie y pula el área afectada con estopa de acero o un paño esmerilado con arenilla fina. Retoque con una pintura de buena calidad resistente a altas temperaturas.

- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las áreas oxidadas internas pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse o rociarse ligeramente con aceite vegetal para minimizar la oxidación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Mantenga su electrodoméstico sin ningún material combustible, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables. Además, aléjelo de ellos.
- Mantenga abiertas y libres de escombros las aberturas de ventilación de la caja del cilindro.
- Revise las llamas del quemador para ver que estén funcionando bien (vea la ilustración en "Ensamblado y mantenimiento del quemador" en la sección “Debido cuidado y mantenimiento”). Arañas o insectos pueden tener sus nidos allí adentro, bloqueando así el gas.
- Para asar a la parrilla sin peligro y con el máximo rendimiento posible, revísela por lo menos dos veces al año o tras un largo período de almacenamiento.
- Cerciórese de apretar toda la ferretería (tuercas, pernos, tornillos, etc.) por lo menos dos veces al año.

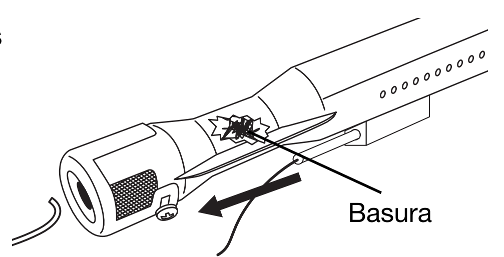
⚠ **¡PRECAUCIÓN!** Algunas piezas pueden tener bordes filosos. En caso necesario, póngase guantes protectores.

- Quite las parrillas para cocinar, las placas de distribución térmica y los quemadores del interior de su parrilla. Use un cepillo con agua muy caliente y detergente para quitar los residuos sobrantes. NUNCA utilice un limpiador para hornos comerciales. Enjuague muy bien con agua. Seque con una toalla y reemplace los componentes tal y como se describe en las instrucciones de ensamblado.

CÓMO ENSAMBLAR Y DARLE MANTENIMIENTO A LOS QUEMADORES

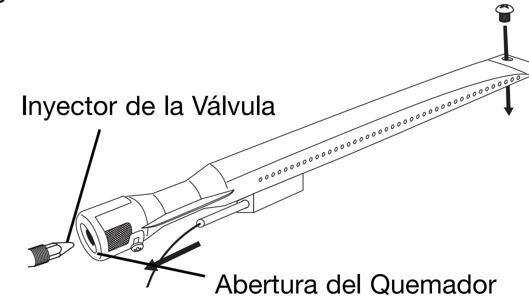
- Aunque sus quemadores son de acero inoxidable, pueden corroerse debido al calor extremo y los ácidos de los alimentos que se asan o también de las inclemencias del tiempo a las que su parrilla está expuesta. Inspeccione los quemadores con regularidad para detectar grietas, agujeros anormales y otros indicios de daño por corrosión. Si los detecta, reemplace el quemador.

- **NO obstruya el flujo del aire de la combustión y de la ventilación.** Los tubos del quemador pueden estar bloqueados por arañas e insectos que construyen allí sus nidos. Un tubo tapado obstaculiza el flujo del gas hacia los quemadores, lo que podría causar un incendio en el tubo del quemador o debajo de la parrilla. Para limpiar el ensamblado del quemador, siga estas instrucciones para limpiar o cambiar las piezas del ensamblado del quemador o si tiene problemas para encender la parrilla.



1. Cierre el gas en las perillas de control y en la válvula del tanque del cilindro de gas LP.
2. Quite las parrillas para cocinar y las placas de distribución térmica.
3. Quite los tornillos debajo de cada “pata” con un destornillador.
4. Cuidadosamente levante cada hornilla hacia arriba y lejos de las aberturas de la válvula.
5. Use un cepillo angosto para botellas o un alambre rígido doblado como un gancho pequeño para poderlo meter varias veces a través de cada tubo del quemador y la salida de la flama.

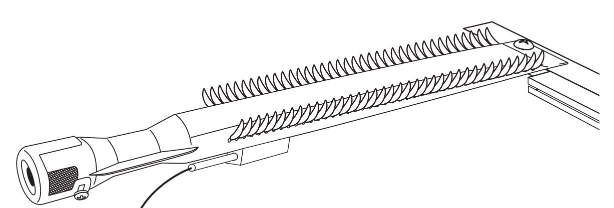
   Nota: Póngase gafas protectoras al realizar el paso No. 6.



6. Utilice aire comprimido para soplar hacia adentro de cada tubo del quemador y hacia fuera de las salidas de la flama. Revise cada salida para verificar que está saliendo aire de cada orificio.
7. Con el cepillo de alambre, talle toda la superficie exterior del quemador para quitar la mugre y los residuos de comida.
8. Revise el quemador para detectar daños y si ve grietas grandes o agujeros, reemplácelo.

   IMPORTANTE: La abertura del quemador debe deslizarse sobre la boquilla de la válvula.

9. Oriente la hornilla CORRECTAMENTE alineando el asimiento del tornillo en la hornilla a la izquierda según lo demostrado.
10. Reemplaze el tornillo en cada hornilla y siga "Pruebas de Detección de Fugas" de este manual. Reencienda la hornilla para verificar la operación apropiada.
11. Vuelva a poner las placas de distribución térmica y las parrillas para cocinar.



FUNCIONAMIENTO CORRECTO DEL QUEMADOR

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD PARA LA PARRILLA DE CARBÓN

⚠ ADVERTENCIA

- **Utilice esta parrilla únicamente sobre una superficie estable dura, nivelada, no combustible (concreto, piso, etc.) capaz de aguantar el peso del ahumador. Nunca lo utilice sobre superficies de madera o de otro tipo que podrían quemarse.**
- **NO utilice la parrilla sin que la bandeja para ceniza esté en su lugar. NO intente quitar la bandeja para ceniza mientras ésta contenga carbón caliente.**
- **Tiene que haber un espacio de 10 pies (3.0 m) entre la parrilla y materiales combustibles (arbustos, árboles, terrazas de madera, cercas, edificios, etc.) o una construcción en todo momento en que la parrilla está en uso. No coloque la parrilla debajo del voladizo de un techo u otro lugar cerrado.**
- **Para uso externo únicamente. No debe operarse en interiores o en una zona cerrada.**
- **Para uso casero solamente. No utilice esta parrilla para otra finalidad que no sea la indicada.**
- **Recomendamos el uso del encendedor de chimenea de carbón para evitar el peligro que acarrea el líquido encendedor de carbón.**
- **Use el encendedor de chimeneas o carbón previamente tratado con líquido encendedor para comenzar el fuego en la sección de carbón de su parrilla.**
- **No utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender el carbón de leña. El empleo de uno de estos productos o uno similar podría causar una explosión con posibles lesiones graves a la persona.**
- **Nunca añada líquido encendedor de carbón a los trozos de carbón calientes porque puede ocurrir un retroceso de la llama que causaría quemaduras graves.**
- **Coloque la parrilla en una zona no accesible para niños y mascotas. La supervisión estricta es necesaria cuando se está usando la parrilla.**
- **No deje la parrilla desatendida durante el uso.**
- **Añada carbón y/o leña con suma precaución y siga las instrucciones de la sección "Cómo añadir carbón o leña durante el cocimiento" de este manual.**
- **No almacene o utilice la parrilla cerca de gasolina u otros líquidos inflamables, gases o donde se encuentren vapores inflamables.**
- **Tenga precaución al ajustar el emparrillado del carbón. La manija podría estar muy caliente al usarse.**
- **Nunca levante o baje el emparrillado del carbón cuando humea el agua porque agua muy caliente puede salpicar a los trozos de carbón y causar un reventón de vapor caliente y trozos de carbón.**

  La parrilla está muy caliente al usarse. Para evitar quemaduras:
  - **NO intente mover la parrilla.**
  - **Póngase guantes protectores o guantes gruesos para el horno.**
  - **NO toque ninguna superficie caliente de la parrilla.**
  - **NO se ponga ropa suelta y cuídese de que su pelo no toque la parrilla.**

⚠ ADVERTENCIA

- Tenga precaución porque las flamas pueden saltar cuando el aire fresco llega súbitamente al fuego. Cuando abra la cubierta, mantenga sus manos, cara y cuerpo a buena distancia del vapor caliente y las llamaradas.
- Nunca coloque pesos mayores de 15 libras (6.8 kg) sobre las mesa lateral. No se recline sobre las mesas. Siempre asegúrese de que las mesa lateral esté bien asentada.
- Nunca sobrepase una temperatura de 400°F (204°C). No permita que el carbón y/o la leña descansen sobre las paredes de la parrilla, ya que entonces disminuirían mucho la vida útil del metal y acabado de su parrilla.
- Tenga precaución al ensamblar y operar su parrilla para no rasguñarse o cortarse en los bordes filosos o partes metálicas. Tenga precaución al meter sus manos en o debajo de la parrilla.
- Al abrir la cubierta, fíjese que esté totalmente abierta, ya que de lo contrario podría regresar a su posición cerrada y lesionarle.
- Cuando haya mucho viento, ponga su parrilla en una zona externa protegida del viento.
- Cierre la cubiertas y puertas para extinguir la flama.
- Nunca deje trozos de carbón y ceniza sin atender. Antes de dejar su parrilla desatendida, saque los trozos de carbón sobrantes y la ceniza de su parrilla. Tenga precaución para cuidar su persona y propiedad. Con cuidado, meta los trozos de carbón sobrantes y la ceniza en un recipiente metálico no combustible y llénelo totalmente de agua. Deje los trozos de carbón en el recipiente metálico por 24 horas antes de tirarlos a la basura.
- Ponga los trozos de carbón y la ceniza que ya extinguió a buena distancia de toda estructura y material combustible.
- Con la manguera de su jardín, moje completamente el área debajo y alrededor de su parrilla para extinguir toda ceniza, trozo de carbón o rescoldo que pudiesen haberse caído durante el cocimiento o la limpieza.
- Tras cada uso, limpie la parrilla muy bien a aplíquele a su interior una capa ligera de aceite vegetal para evitar la oxidación. Cubra la parrilla para que no se oxide demasiado.
- Tenga precaución al levantar o mover su parrilla para no lastimarse o torcerse la espalda.
- Recomendamos tener un extintor contra incendios a la mano. Contacte a las autoridades de su localidad para averiguar el debido tamaño y tipo del extintor.
- No se recomiendan aditamentos para accesorios de este producto en particular no fabricados por The Brinkmann Corporation ya que pueden causar lesiones personales o daños a la propiedad.
- Cuando no utilice su parrilla, almacénela en un lugar seco y lejos del alcance de los niños.
- No intente darle a su parrilla mantenimiento que vaya más allá del normal, como se explica en las secciones “Seguridad después del uso” y “Debido cuidado y mantenimiento” de este manual. Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por The Brinkmann Corporation.
- Deseche debidamente todo material de empaque.

TENGA PRECAUCIÓN Y USE SU SENTIDO COMÚN AL OPERAR SU AHUMADOR.

LA PERSONA QUE NO SIGA LAS DIRECTRICES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DE ESTE MANUAL PODRÍA LESIONARSE GRAVEMENTE O SUFIR DAÑOS A LA PROPIEDAD.

GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DE LA PARRILLA DE CARBÓN DE LEÑA

⚠ COLOQUE LA PARRILLA EN EL EXTERIOR, SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DEL VOLADIZO DE UN TECHO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA LA PONGA SOBRE SUPERFICIES DE MADERA O DE OTRO TIPO QUE PUDIESEN QUEMARSE. ALEJE LA PARRILLA DE PUERTAS O VENTANAS ABIERTAS PARA QUE EL HUMO NO ENTRE A LA CASA. CUANDO HAGA VIENTO, COLOQUE LA PARRILLA EN UN LUGAR EXTERNO PROTEGIDO DEL VIENTO.

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA.

CURADO DE LA PARRILLA

Antes de utilizar por primera vez su Brinkmann Roadmaster® Fumador de Tráiler Smoker, siga detenidamente las instrucciones dadas a continuación para precalentar su parrilla, ya que esto eliminará el olor a pintura de la parrilla que puede impartirle un sabor no natural a su primera comida preparada en su Brinkmann Roadmaster® Fumador de Tráiler Smoker.

IMPORTANTE: Para proteger su parrilla de oxidación excesiva, debe cubrir la unidad en todo momento cuando no la use.

1. Aplique o rocíe una capa ligera de aceite vegetal a todas las superficies del interior de la Brinkmann Roadmaster® Fumador de Tráiler Smoker. No le aplique ninguna capa al emparrillado o a la bandeja para carbón.
2. Siga las instrucciones dadas a continuación al pie de la letra para encender y mantener el fuego en la compartimientos de carbón de leña para cocinar. Puede usar carbón o una mezcla de carbón y leña como combustible para su Brinkmann Roadmaster® Fumador de Tráiler Smoker (consulte la sección “Cómo añadir carbón o leña durante el cocimiento” de este manual).

   Nota: Recomendamos utilizar carbón de leña previamente tratado con líquido para encendedores o con un encendedor para chimeneas de carbón.

⚠ ADVERTENCIA: No guarde el fluido de encendido o otros líquidos, materiales o carbón que sea pretratado con liquido inflamable debajo de la parrilla.

Si usa un Encendedor para chimenea a carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 3 a 4 libras (1.4 a 1.8 kg) de carbón en el encendedor de la chimenea para el compartimiento para cocinar y 2 libras (0.9 kg) de carbón en el encendedor de la chimenea para la caja de fuego. Esto es lo suficiente para cocinar, una vez que haya terminado el proceso de curar.

3. Con las tapas de la parrilla y de la caja de fuego y las puertas del carbón de leña abiertas, aléjese y con cuidado encienda el carbón, dejando que arda hasta que se cubra ligeramente con una capa de ceniza (aprox. 20 minutos). Cuando el carbón esté ardiendo bien, con cuidado ponga los trozos de carbón caliente en el centro del emparrillado para el carbón.

⚠ ADVERTENCIA: NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes

Nota: Para alargar la vida útil de su parrilla, asegúrese que los trozos calientes de carbón y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

IMPORTANTE: Para proteger su parrilla de oxidación excesiva, debe cubrir la unidad en todo momento cuando no la use.

SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 7

Si usa un liquido de encendedor, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 3 a 4 libras (1.4 a 2.3 kg) de carbón para el compartimiento para cocinar y 2 libras (0.9 kg) de carbón para la caja de fuego. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar, una vez que el proceso de curado se haya completado.

4. Sature el carbón con líquido para encender. Con las tapas abiertas, espere de 2 a 3 minutos para permitir que el líquido para encender penetre el carbón. Guarde el líquido para encender carbón de manera segura lejos de la parrilla.

5. Con la tapa de la parrilla abierta, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Cuando el carbón esté ardiendo bien, con cuidado ponga los trozos de carbón caliente en el centro del emparrillado para el carbón.

⚠ **ADVERTENCIA:** Se debe permitir que el líquido para encender carbón se queme completamente antes de cerrar las tapas de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). De no hacer esto se podrían atrapar gases del líquido para encender carbón en la parrilla, lo cual podría resultar en una llamarada o explosión cuando se abran las tapas.

Nota: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 7

Si usa carbón de leña pretratado, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 3 a 4 libras (1.4 a 2.3 kg) de carbón para el compartimiento para cocinar y 2 libras (0.9 kg) de carbón para la caja de fuego.

6. Con la tapa de la parrilla abierta, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Cuando el carbón esté ardiendo bien, con cuidado ponga los trozos de carbón caliente en el centro del emparrillado para el carbón.

7. Cuando los trozos de carbón estén ardiendo bien, cierre las cubiertas y las puertas y deje que ardan de 20 a 30 minutos. Siga las instrucciones en las secciones sobre cómo ahumar, asar a la parrilla y chamuscar que se dan a continuación.

8. Incremente la temperatura. Esto se puede lograr abriendo las rejillas de aire y agregando más carbón y/o madera (vea "Cómo agregar carbón/madera mientras cocina" en la página 74 de este manual). Mantenga esta temperatura por 1 hora y luego permita que la unidad se enfríe completament.

Nota: Para alargar la vida útil de su parrilla, asegúrese que los trozos calientes de carbón y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

Nota: Es importante que el exterior del ahumador no se raspe ni se frote durante el proceso de curado.

IMPORTANTE: Para proteger su parrilla de oxidación excesiva, debe cubrir la unidad en todo momento cuando no la use.

AHORA EL ROADMASTER® TRAILER SMOKER DE BRINKMANN ESTÁ CURADO Y LISTO PARA EL USO.

CÓMO AHUMAR

1. Siga las instrucciones arriba de como construir una llama en la caja de fuego.

2. Con los carbones quemándose bien, agregue cuidadosamente los pedazos de madera usando las pinzas largas para cocinar(véase la "madera de la condimentación" y la "adición de Carbon de Leña/Madera durante cocinar" en página 74 de este manual.)

3. Coloque las rejillas para cocinar en el borde inferior de la parrilla.

⚠ **ADVERTENCIA:** Use guantes protectores o guantes para horno mientras ajusta la bandeja para las cenizas o la altura de cocción.

4. Coloque el alimento en el compartimiento de cocinar del lado izquierdo y cierre la tapa.

5. La temperatura ideal para ahumar está entre 175°F y 250°F (80°C y 120°C). Para los cortes grandes de carne, dé un plazo de aproximadamente una hora de tiempo de cocción por la libra de carne. Utilice siempre un termómetro de carne para asegurar el alimento se cocina completamente antes de quitar de la parrilla.

6. Permita que la parrilla se refresque, después siga las instrucciones en "Seguridad Despues del Uso" y del "Debido Cuidado y Mantenimiento" en página 75 de este manual.

CÓMO ASAR Y CHAMUSCAR

1. Siga las instrucciones arriba de como construir una llama en la caja de fuego.
2. Coloque las parrillas para cocinar sobre los labios sostenedores de la parrilla. posicióne la rejilla de carbón de leña al nivel de coccion deseado. Posicióne bajo para asar lentamente, medio para asar normalmente o alto para chamuscar carnes. La caja de fuego se puede también utilizar para asar a la parilla y chamuscarse.

⚠ **ADVERTENCIA:** Use los guantes protectores o los mitts del horno al ajustar la manija de la puerta, bandeja de la ceniza o cocinando en temperaturas altas.

3. Coloque la comida sobre las parrillas para cocinar y cierre la cubierta de la parrilla. Siempre utilice un termómetro de carne para cerciorarse de que la comida esté bien cocida antes de sacarla de la parrilla.
4. Deje que su parrilla se enfríe y luego siga las instrucciones dadas en las secciones “Seguridad después del uso” y “Debido cuidado y mantenimiento” de este manual.

LEÑA QUE IMPARTE SABOR

Para obtener su sabor ahumado favorito, experimente con trozos, varitas o pedacitos de leña que imparten sabor como la del nogal americano, pacana, manzano, cerezo o mesquite. Puede utilizar la mayor parte de la leña de árboles frutales o de nueces para que imparta sabor ahumado. No use madera resinosa como la del pino porque ésta impartirá un sabor desagradable.

Trozos o varas de leña con una longitud de 3" a 4" (7.5 a 10 cm) y un grosor de 1" a 2" (2.54 a 5 cm) son óptimos. A menos que la leña todavía esté verde, remójela en agua por 30 minutos o envuelva cada pieza en papel aluminio y abra varios agujeros en el papel para que produzca más humo y evitar que consuma demasiado rápido. No es necesaria tanta leña para obtener un buen sabor ahumado. Para su parrilla Función Dual, recomendamos de 5 a 6 pedazos o varitas de leña. Experimente empleando más leña para impartir un sabor ahumado más fuerte o menos leña para un sabor ahumado más ligero.

No es necesario añadir más leña para impartir sabor una vez comenzado el cocimiento. Sin embargo, quizá sí sea necesario si uno cocina trozos muy grandes de comida. Siga las instrucciones y precauciones en la sección “Cómo añadir carbón o leña durante el cocimiento” de este manual para que no se lesione mientras los añade.

CÓMO INCREMENTAR LA TEMPERATURA

Para subir o mantener la temperatura, es posible que tenga que añadir más leña o carbón durante el ciclo de cocimiento. Siga las instrucciones en la sección “Cómo añadir carbón o leña durante el cocimiento” de este manual.

Nota: Leña seca arde con más calor que el carbón, por lo que usted quizá desee aumentar la proporción de leña con respecto al carbón para subir la temperatura de cocimiento. La madera dura como la de encino, nogal americano y mesquite, así como la de árboles frutales y de nueces, son un combustible excelente por la rapidez en que se queman. Cuando emplee madera como combustible, fíjese que esté seca y haya sido curada. NO use madera resinosa como la de pino porque imparte un sabor desagradable.

CÓMO AÑADIR CARBÓN O LEÑA DURANTE EL COCIMIENTO

Es posible que tenga que añadir carbón y/o leña para mantener o subir la temperatura de cocimiento.

1. Aléjese y con cuidado abra la puerta de su parrilla. Use precaución porque las llamas pueden crecer súbitamente cuando aire fresco hace contacto con el fuego.
2. Con guantes protectores o guantes gruesos para el horno puestos, quite la comida y rejillas para cocinar para tener acceso a la rejilla del carbón de leña.

⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca le agregue líquido encendedor de carbón a trozos calientes de carbón porque puede ocurrir una llamarada que podría causarle una quemadura grave.

3. Cuando el carbón esté ardiendo bien nuevamente, póngase guantes protectores o guantes gruesos para el horno y cuidadosamente regrese el emparrillado para el carbón a la posición deseada de cocimiento. Reemplasca la comida y rejllas para cocinar. Fíjese que ninguna ceniza, trozo de carbón o rescoldo se haya caído al suelo, ya que podría ocasionar un incendio. Como medida de precaución, moje totalmente el área debajo y alrededor de su parrilla con agua para extinguir toda ceniza, trozo de carbón o rescoldo.
4. Cierre la cubiertas. Permita que la comida se siga cocinando.

SEGURIDAD DESPUÉS DEL USO

⚠ ADVERTENCIA

- **Siempre deje que su parrilla y todos sus componentes se enfríen completamente antes de manipularlos.**
- **Nunca deje el carbón y la ceniza sin atender en el ahumador. Asegúrese de que el carbón y su ceniza se hayan extinguido totalmente antes de sacarlos.**
- **Antes de dejar desatendida a su parrilla, el carbón y la ceniza sobrantes deben ser sacados de la parrilla. Tenga precaución y proteja su propiedad y su persona. Ponga el carbón y la ceniza sobrantes en un recipiente metálico no combustible y llénelo con agua hasta el tope. Antes de tirar el carbón y la ceniza, déjelos por 24 horas en el recipiente metálico.**
- **El carbón y la ceniza ya extinguidos deben colocarse a buena distancia de toda estructura y materia combustible.**
- **Con una manguera de jardín, moje completamente toda la superficie debajo y alrededor de la parrilla para extinguir toda ceniza, trozo de carbón o rescoldo que quizá cayó durante el cocimiento o la limpieza.**
- **Cubra y guarde su parrilla en un lugar alejado de niños y mascotas.**

⚠ ADVERTENCIA

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- **Nunca mueva una parrilla cuando esté caliente o cuando objetos se encuentren encima de las superficies para cocinar.**
- **Asegúrese de que la válvula del cilindro esté cerrada. Después de mover la parrilla, fíjese que ninguna conexión del gas tenga fugas. Consulte las instrucciones sobre cómo detectar fugas.**
- **NO almacene un cilindro de gas LP de repuesto (lleno o vacío) bajo o cerca de la parrilla.**
- **Nunca guarde líquidos inflamables o latas de atomizador bajo o cerca de la parrilla.**
- **NO intente extinguir con agua los incendios causados por grasa.**
- **Si no utiliza su electrodoméstico de gas para cocinar afuera, debe cerrar el gas en el cilindro de suministro.**
- **Se permite almacenar un electrodoméstico de gas para uso externo adentro de su casa sólo si el cilindro ha sido desconectado y sacado del electrodoméstico.**
- **Los cilindros deben almacenarse afuera y lejos del alcance de los niños. Tampoco deben guardarse en un edificio, una cochera o en cualquier otra área cerrada.**
- **Al sacar su parrilla del lugar de almacenamiento, es posible que telarañas o alguna otra basura esté tapando el quemador. Consulte "Ensamblado y mantenimiento del quemador" en la sección "Debido cuidado y mantenimiento".**

CÓMO AÑADIR CARBÓN O LEÑA DURANTE EL COCIMIENTO

Es posible que tenga que añadir carbón y/o leña para mantener o subir la temperatura de cocimiento.

1. Aléjese y con cuidado abra la puerta de su parrilla. Use precaución porque las llamas pueden crecer súbitamente cuando aire fresco hace contacto con el fuego.

2. Con guantes protectores o guantes gruesos para el horno puestos, quite la comida y rejillas para cocinar para tener acceso a la rejilla del carbón de leña.

⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca le agregue líquido encendedor de carbón a trozos calientes de carbón porque puede ocurrir una llamarada que podría causarle una quemadura grave.

3. Cuando el carbón esté ardiendo bien nuevamente, póngase guantes protectores o guantes gruesos para el horno y cuidadosamente regrese el emparrillado para el carbón a la posición deseada de cocimiento. Reemplasca la comida y rejllas para cocinar. Fíjese que ninguna ceniza, trozo de carbón o rescoldo se haya caído al suelo, ya que podría ocasionar un incendio. Como medida de precaución, moje totalmente el área debajo y alrededor de su parrilla con agua para extinguir toda ceniza, trozo de carbón orescoldo.
4. Cierre la cubiertas. Permita que la comida se siga cocinando.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD PARA FREIDORA

⚠ ADVERTENCIA

- Este electrodoméstico debe utilizarse en EXTERIORES únicamente. NO lo use dentro de un edificio, casa, garage, balcón, porche, carpa ni ninguna otra área cerrada. Las Freidoras/Hervidores no deben usarse sobre ni debajo de plataformas o balcones de condominios o apartamentos. NO instale ni utilice el producto en o sobre vehículos ni embarcaciones recreativas.
- Al cocinar, la freidora/hervidor debe hacerlo sobre una superficie nivelada, estable, no combustible en un área despejada de materiales combustibles. Una superficie asfáltica (asfalto) puede no resultar aceptable para este propósito.
- No utilizar sobre pisos o superficies combustibles.
- NO opere el electrodoméstico a menos de 10 pies de distancia de cualquier material combustible, incluyendo paredes o rieles o debajo de construcciones encima de la cabeza ya que estos materiales podrían encenderse en caso de existir un incendio ocasionado por grasa.
- Esta aparato no es para freír pavos. El tamaño máximo que cocina el recipiente/olla para freír con este aparato usando la grasa o el aceite es 10 cuartos de galón.
- El aceite humeante indica que el aceite está demasiado caliente y puede prenderse fuego. El aceite se enciende en temperaturas variables; por lo tanto, nunca permita que el aceite exceda los 400ºF (204ºC) y NUNCA DEJE EL ACEITE CALENTÁNDOSE SIN SUPERVISIÓN.
- Vigile cuidadosamente la temperatura del aceite con un termómetro para freidora y regule la temperatura para que no exceda los 400ºF (204ºC) en el termómetro. Si fuese necesario, APAGUE el gas del electrodoméstico para dejar que el aceite se enfríe.
- Cuando cocina con aceite o grasa (manteca) se DEBE usar un termómetro para freidora. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante sobre el uso de su producto.
- Pruebe el termómetro antes de cada uso insertándolo dentro de una olla con agua hirviendo y asegúrese de que registre aproximadamente 212°F +/- 20°F (100°C +/- 10°C). Si el termómetro no funcionara correctamente, deberá reemplazar el termómetro antes de utilizar esta cocina. Este termómetro para el sartén se puede obtener contactándose con The Brinkmann Corporation al 1-800-527-0717.
- Si la temperatura excediese los 400°F (204°C) o si el aceite comenzara a humear, inmediatamente APAGUE el quemador o suministro de gas y espere a que la temperatura sea inferior a los 350°F (175°C) antes de volver a encender el quemador. (Para volver a encender, remítase a las instrucciones de la página 79). Si existiese una tapa (cubierta), no la quite ya que el oxígeno alimentará el fuego.
- El aceite o agua caliente pueden provocar serias quemaduras y desfiguración permanente, utilice la precaución y el sentido común al operar este producto.
- Nunca utilice un recipiente de cocinar de 80 cuartos de galón más grandes o uno que no quepa dentro de los soportes de retención de este aparato. Nunca utilice un recipiente de cocinar menos de 12.5 pulgada (31.75 cm.) en diámetro.
- No deje el electrodoméstico sin supervisión. Mantenga a los niños y mascotas alejados del electrodoméstico todo el tiempo. Monitoree cuidadosamente las actividades alrededor de la freidora para evitar quemaduras u otras lesiones. No use ropa holgada ni deje que el cabello largo cuelgue libremente mientras encienda o usa la freidora.
- Sea precavido al caminar o pararse cerca de la freidora ya que las salpicaduras de aceite pueden haber creado una superficie resbaladiza.
- Evite golpear o impactar con el electrodoméstico para prevenir derramamientos o salpicaduras del líquido caliente de la cocción.
- Nunca arroje los alimentos ni accesorios dentro del líquido caliente de la cocción. Descienda los alimentos y accesorios lentamente dentro del líquido de cocción para prevenir derramamientos o desbordes. Al extraer los alimentos del electrodoméstico se debe ser cuidadoso para evitar quemaduras ocasionadas por los líquidos calientes de la cocción.
- En el caso de lluvias, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras está cocinan do con aceite/grasa, cubra la olla inmediatamente y apague el quemador y el suministro de gas del electrodoméstico. No intente mover el electrodoméstico u olla.
- La introducción de agua o hielo proveniente de cualquier fuente dentro del aceite/grasa puede causar saturación y quemaduras graves debido a las salpicaduras del aceite caliente y el agua. Al freír con aceite/grasa, todos los productos alimenticios DEBEN estar completamente descongelados y seca dos con toallas antes de ser sumergirlos en la freidora.

⚠ ADVERTENCIA

- **No coloque la olla vacía sobre el electrodoméstico mientras esté funcionando ya que podría derretirse. Use la precaución al introducir elementos en la olla mientras el electrodoméstico esté funcionando. NO use tapa al calentar o cocinar con aceite.**
- **No traslade el electrodoméstico cuando esté en uso. Deje que la olla se enfríe a 115ºF (45ºC) antes de trasladarla o almacenarla.**
- **Este electrodoméstico permanecerá caliente durante y después de su uso. Utilice guantes aislantes para ho no o guantes de protección para superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.**
- **Al cocinar con aceite/grasa, tenga disponible y a mano un extintor tipo BC o ABC. En caso de incendio del aceite/grasa llame inmediatamente al Departamento de Bomberos. No intente extinguir con agua. Un extintor del Tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contene el incendio.**
- **Verifique todas las conexiones de gas siguiendo las instrucciones de la sección de "Prueba de Detección de Fugas de Gas". Nunca compruebe las fugas de gas con un fósforo encendido o llama abierta. No opere esta cocina al haber una fuga de gas.**
- **No almacene ni use gasolina ni ningún otro líquido/aerosol con vapores inflamables en la proximidad de esta freidora.**
- **El almacenamiento de este electrodoméstico en interiores es permisible sólo si se desconecta y remueve el cilindro del electrodoméstico y se lo deja en el exterior. Los cilindros deben almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse dentro de edificios, garages ni ninguna otra área cerrada.**
- **Se debe usar el montaje de la manguera y regulador de presión suministrado con el electrodoméstico. Los repuestos de los montajes de mangueras y reguladores de presión pueden comprarse llamando al 1-800-527-0717. Ubique el tanque de propano y la cocina como se ilustra en la página 9 para evitar que la manguera entre en contacto con las superficies calientes pudiendo ocasionar una fuga. Nunca utilice una manguera que muestre signos de agrietamiento o daño.**
- **NO utilice fuentes eléctricas externas con este electrodoméstico.**
- **Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del electrodoméstico. Si hubiese evidencias de abrasión, desgaste, cortes o fugas, debe reemplazar la manguera antes de usar el electrodoméstico. Sólo use el repuesto de manguera Nº 155-4624-S. Esta manguera puede obtenerse contactándose con The Brinkmann Corporation al 1-800-527-0717. Mantenga la manguera de suministro del combustible alejada de las superficies calientes.**
- **El uso de alcohol, drogas recetadas o no, pueden deteriorar su capacidad de ensamblar adecuada mente o de operar con seguridad este electrodoméstico. Utilice la precaución y el sentido común.**
- **Este electrodoméstico no está diseñado y nunca debiera usarse como calentador.**
- **No utilice esta freidora para otros usos distintos para los que fue diseñada. Deseche los materiales del embalaje en forma adecuada.**
- **Los subproductos de combustión, derivados del uso de este producto, contienen sustancias químicas que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.**
- **Los niños pueden caerse dentro de la olla y ahogarse, aun en cantidades pequeñas de líquido. Mantenga la olla alejada del alcance de los niños. No almacene la olla con líquido en su interior.**
- **Sólo utilice repuestos/piezas accesorias fabricados por The Brinkmann Corporation. Las reparaciones deben ser realizadas por The Brinkmann Corporation.**
- **Nunca llene en exceso el recipiente de cocción con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua.**

  Instrucciones para determinar el nivel de llenado máximo cuando se utiliza un recipiente sin una línea de llenado máximo.

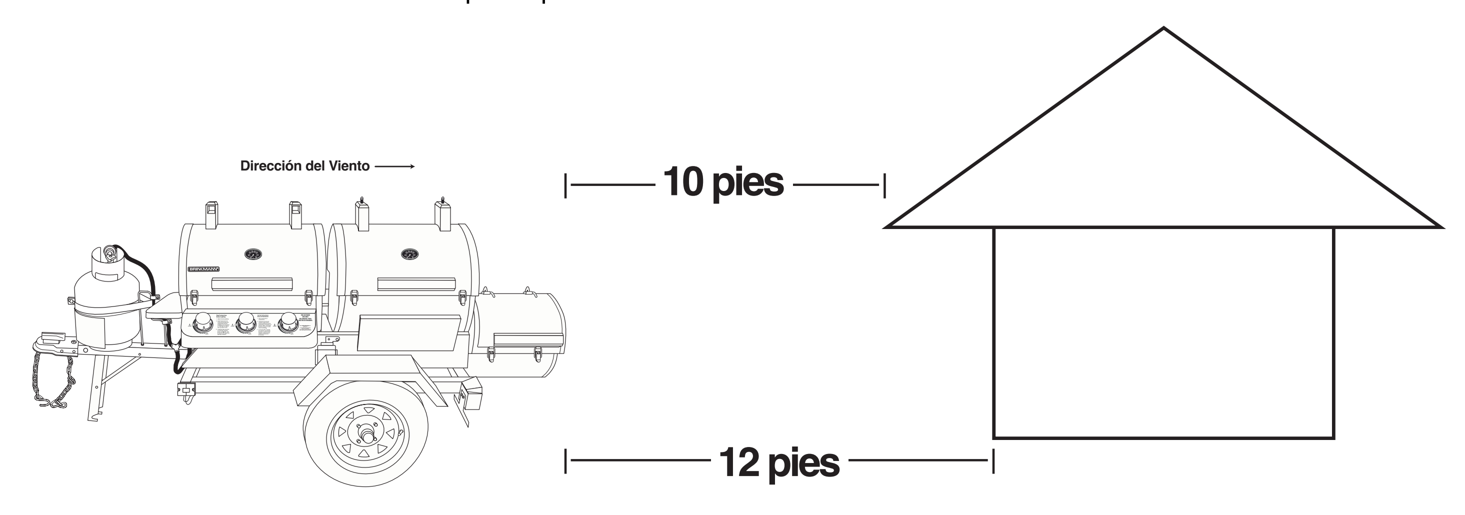
  1. **Coloque el producto alimenticio en el sujetador.**
  2. **Coloque el producto alimenticio y el soporte dentro del recipiente vacío.**
  3. **Llene el recipiente con agua hasta que el producto alimenticio quede apenas cubierto. Debe haber un mínimo de 3 pulgadas (8 cm) entre el nivel del agua y la parte superior de la olla.**
  4. **Extraiga el producto alimenticio del recipiente y marque el nivel al costado del recipiente o mida la cantidad de agua en el recipiente.**
  5. **Extraiga el agua y seque completamente la olla y el producto alimenticio.**
  6. **Esta es la cantidad de líquido con el que se debe llenar el recipiente para cocinar el producto alimenticio.**

⚠ ADVERTENCIA

La falta de cumplimiento con estos pasos de seguridad podría ocasionar daño a la propiedad, lesiones físicas, quemaduras graves y la muerte. Estos pasos deben ser realizados después de haber instalado, almacenado, trasladado, limpiado o reparado la freidora. No opere esta freidora hasta no haber leído y comprendido TODAS las instrucciones y advertencias de este manual.

INICIE UNA LISTA DE COMPROBACIÓN:

- Asegúrese de que la freidora esté armada como corresponde.
- Inspeccione la manguera de suministro de gas para detectar quemaduras, rozamientos, retorcimientos y enrutamiento adecuado antes de cada uso. La manguera debe estar al menos a 3 pulgadas de distancia de las superficies calientes.
- Verifique las fugas en todas las conexiones de gas y en la manguera. Consulte la sección de "Pruebas de Detección de Fugas" en pagina 63.
- Asegúrese de que todos los cables de alimentación eléctrica estén debidamente conectados a tierra y que estén lejos del electrodoméstico, del agua y de las superficies calientes. No utilice fuentes eléctricas externas con este electrodoméstico.
- Coloque su freidora a nivel del suelo en un lugar bien ventilado, a una distancia prudente de los materiales combustibles, acumulaciones y excedentes. El cilindro de propano debe ubicarse con el viento contrario a la freidora para que el calor de la freidora no alcance el cilindro.

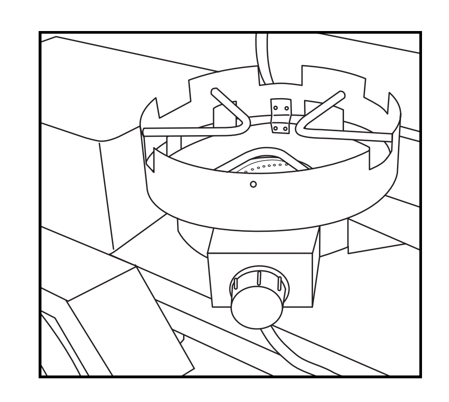


Nota: Debido al intenso calor proveniente del quemador, es normal que la freidora se decolore durante los primeros usos.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO:

Siga las instrucciones con exactitud. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de este manual antes de usar su freidora.

1. Quite el pasador de bloqueo y gire la freidora del tráiler a la posición de cocción. Asegúrese que el pasador de bloqueo cierre en las posiciones tanto de almacenaje y como de cocción.
2. Verifique que la perilla de control del sartén y la válvula del cilindro estén en la posición "APAGADO".
3. Abra la válvula de control del regulador girando hacia la derecha hasta que esté completamente abierta.
4. NO permanecer con la cabeza, armazón o brazos sobre la freidora cuando esté encendida.
5. Encienda y coloque un fósforo de madera a través del orificio de encendido aproximadamente a 1/2 pulgada (1 a 2 cm) de distancia del quemador.



5. Gire las perillas de control de hornillas a la posición "ALTO".

6. Si el quemador NO se encendiera inmediatamente, CIERRE la perilla de control del regulador y la válvula del cilindro, espere 5 minutos para que el gas se evacue y repita los pasos del 1 al 5 hasta que el quemador se encienda.

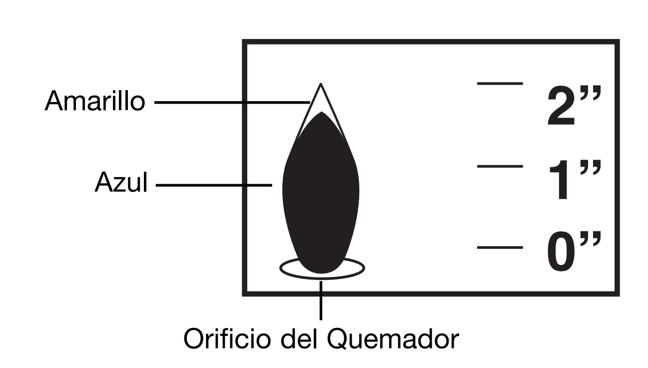
7. Si el quemador no se encendiera en los primeros intentos, existe un problema con el suministro de gas. Cierre el gas del quemador y del cilindro. NO intente operar la freidora hasta que no se haya detectado y corregido el problema.

CÓMO VOLVER A ENCENDER EL QUEMADOR:

Se recomienda colocar la tapa sobre la olla antes de volver a encender el quemador para evitar quemaduras por las salpicaduras. Siga los pasos del 1 al 5 arriba mencionados para volver a encender el quemador. Sea precavido al encender el quemador ya que el aceite caliente proveniente de la olla puede haber salpicado y haberse deslizado sobre los costados de la unidad creando una superficie resbaladiza.

VERIFICACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

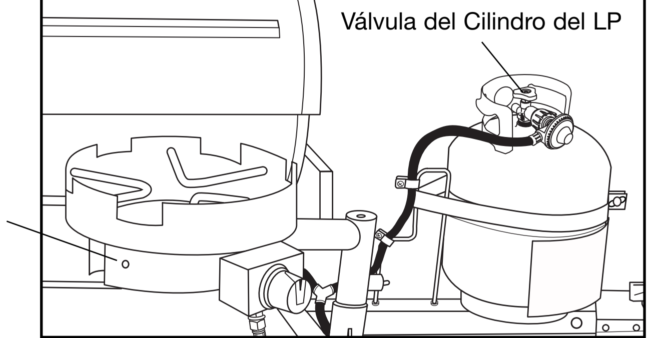
Ajuste la altura de la llama utilizando la perilla de control del freidora. Rote los obturadores de aire para lograr una llama azul en su mayor parte. El apagador de aire, ubicado en la parte en frente de su quemador, le ayuda a controlar la cantidad de aire que se mezcla con el gas LP. La llama azul con poca o ninguna llama amarilla brinda el mejor calor. Ajuste el apagador de aire hasta que se logre la llama deseada.



PARA APAGAR LA FREIDORA:

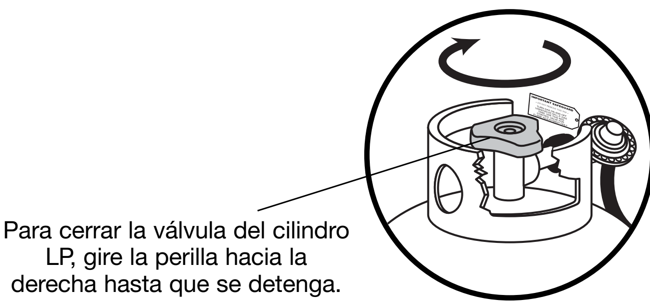
1. CIERRE la válvula del cilindro LP.
2. CIERRE la perilla de control el freidora.

   Nota: Primero cierre el cilindro LP para prevenir que el gas quede en el sistema bajo presión.



⚠ ADVERTENCIA

- La válvula del cilindro LP debe estar siempre CERRADA cuando no se use la freidora o la parrilla a gas.



ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD PARA TRÁILER

⚠ ADVERTENCIA

- **INFORMACIÓN IMPORTANTE: Este acoplador de enganche del tráiler DEBE estar debidamente asegurado a la bola de enganche del vehículo remolcador. Después de armar y conectar, tire hacia arriba y hacia abajo en el acoplador de enganche para asegurarse que la bola de enganche se ajuste bien en el acoplador de enganche. No debe haber movimiento entre la bola de enganche y el acoplador de enganche. Si hay movimiento, apriete la tuerca de ajuste hasta que no haya juego presente. Si la tuerca de ajuste está demasiado apretada, la manija no enganchará. Lea cuidadosamente y siga las instrucciones completas en el presente manual ANTES de instalar o usare.**
- **Si el acoplador no está debidamente asegurado, la bola podría aflojarse mientras el tráiler esté en movimiento, causando posiblemente daños a la propiedad, lesiones personales graves e incluso la muerte.**
- **Para evitar lesiones personales y/o daños a la propiedad, no exceda el peso máximo del tráiler de 900 libras.**
- **Antes de cada uso, siempre examine que la presión de aire de las llantas del tráiler esté correcta, que las luces traseras y las de los lados no estén dañadas, que no tenga tuercas ni pernos sueltos, grietas estructurales, dobleces ni cualquier otra condición que pudiera afectar su operación segura.**
- **No use el tráiler si aparecen daños menores.**
- **Nunca permita que adultos, niños ni mascotas viajen en el tráiler.**
- **Siempre verifique que la carga útil siendo transportada está debidamente asegurada en el tráiler. Cargue el tráiler uniformemente de lado a lado, con 60% de la carga por delante del eje.**
- **Asegúrese que el vehículo remolcador pueda arrastrar el tráiler y su carga útil. Asegúrese que el enganche del vehículo remolcador pueda arrastrar el tráiler y su carga útil. La capacidad de arrastre del enganche generalmente está estampada en la barra de tracción del enganche.**
- **Asegúrese que el acoplador y la bola de enganche del vehículo (no incluida) sean de igual tamaño (1-7/8") y tengan una capacidad igual o mayor a la del tráiler y su carga útil.**
- **No maneje a más de 70 millas por hora cuando arrastre el tráiler. El exceso de velocidad es una de las causas principales de los accidentes de vehículos y tráilers.**
- **Los focos traseros suministrado con este remolque son solamente para un sistema eléctrico de 12 V CD. NO intente encender dichos focos con ningún otro tipo de alimentación eléctrica o voltaje.**
- **Siempre que sea posible estacione el tráiler en una superficie plana, pavimentada y uniforme, y bloquee ambas llantas para evitar que el remolque se mueva accidentalmente.**
- **Aviso para la licencia del tráiler: Algunos estados pueden considerar a este tráiler como un vehículo que requiere documentos de registro, licencia y título de propiedad. Consulte con su Departamento de Vehículos Motorizados del Estado sobre información y asesoría respecto al registro, licencia y título de propiedad del tráiler.**
- **Mantenga las etiquetas y las placas de identificación en el remolque. Estas contiene información importante. Si la información es ilegible o no está presente, contacte a Brinkmann para obtener un reemplazo.**
- **Asegúrese de apretar las tuercas de las llantas a 85-90 pies-libra.**
- **¡PRECAUCIÓN! Se debe tener cuidado al ir en reversa con el tráiler; solamente retroceda en un camino recto. Si se permite que el tráiler de vueltas mientras va en reversa, el tráiler podría plegarse, causando daños severos al tráiler y al vehículo remolcador.**
- **Use solamente bolas de enganche de 1-7/8” (no incluida) en el vehículo remolcador.**

⚠ ADVERTENCIA

- **Para reducir la fricción entre la bola de enganche y el acoplador, aplique una capa de grasa resistente sobre de la bola de enganche.**
- **Con ayuda, coloque el acoplador sobre la bola de enganche y tire del gatillo y empuje la manija hacia abajo hasta que el gatillo se engarce en la ranura. Mueva el acoplador hacia arriba y hacia abajo para asegurar que la bola de enganche se ajuste bien en el acoplador. No debe haber movimiento entre la bola de enganche y el acoplador. Una tuerca de ajuste se encuentra debajo del acoplador.**
- **Antes de cada uso, siempre conecte la cadena de seguridad del tráiler al vehículo remolcador. Asegúrese que la cadena de seguridad esté conectada al vehículo remolcador con la misma longitud para cada lado. No permita que la cadena de seguridad se arrastre en el piso. Asegúrese de conectar cada lado de la cadena de seguridad por igual al parachoques o bastidor (chasis) trasero del vehículo remolcador. Cruce la cadena de seguridad debajo del acoplador.**
- **Conecte el conjunto de cableado de las luces traseras al sistema de 12 V CD del vehículo remolcador. NOTA: Asegúrese de consultar el manual del operador del vehículo remolcador para las instrucciones de conexión correcta.**
- **Al remolcar el tráiler largas distancias, deténgase y revise que todas las conexiones estén apretadas, revise las luces laterales y las luces traseras al menos cada 100 millas.**
- **Las llantas sin suficiente aire pueden disminuir la manipulación, función de frenado, tracción, vida de las llantas y capacidad de carga, además de causar otros efectos negativos y peligrosos, incluyendo falla de las llantas. Las llantas infladas en exceso corren un mayor riesgo de una ruptura de impacto, donde la banda de rodamiento y el revestimiento se rompen al golpear un borde duro, frecuentemente causando un corte profundo en la banda de rodamiento. Una presión de inflado incorrecta también incrementa tiempo de desgaste de la llanta. Por lo tanto, es importante mantener las llantas debidamente infladas.**
- **Revise la presión de todas las llantas por lo menos una vez al mes, debido a los siguientes factores:**
  - **a) La mayoría de las llantas pierden aire gradualmente de manera natural.**
  - **b) Las llantas pueden perder aire repentinamente si la llanta golpea un bache, una acera u otro objeto.**
  - **c) Por lo general no es posible determinar visualmente el la falta de aire en las llantas radiales.**
- **La presión de inflado en frío de las llantas de este vehículo es de 60 psi. El término "frío" en este manual no se refiere a la temperatura exterior, sino al hecho que una llanta que no ha sido rodada por un determinado período está más fría (y por lo tanto tiene una presión menor) que una llanta que ha sido rodada. Las llantas se calientan cuando son rodadas. Para verificar (o rellenar) la presión de inflado en frío de una llanta, la llanta no debe haber sido rodada por más de una milla o dos por al menos tres horas. Si verifica la presión de las llantas cuando no están "frías", la presión parecerá ser más alta que la presión real de inflado.**
- **ANTES DE CADA USO, inspeccione la condición general del tráiler. Revise que no haya tuercas o pernos sueltos, desalineamiento o atascamiento de piezas móviles, piezas quebradas, dobladas o rotas, desgaste excesivo en la cadena de seguridad, luces laterales o traseras dañadas, cableados dañados, tuercas de las llantas flojas, conexión de enganche floja y cualquier otra condición que pudiera afectar una operación segura. Si se presenta cualquier ruido o vibración anormal, corrija el problema antes de seguir usando. No utilice equipo dañado.**
- **ANTES DE CADA USO, revise el desgaste de las llantas y que estén correctamente infladas (60 psi).**
- **ANTES DE CADA USO Y A INTERVALOS DE 500 MILLAS DURANTE CADA VIAJE, revise y vuelva a apretar las tuercas de las llantas de las llantas. Par de torsión de 85 a 90 pies por libra.**
- **CADA 2,000 a 3,000 MILLAS DE USO lubrique los ensambles de cubos con una grasa resistente para rodamientos. Siga las instrucciones de empaque de los rodamientos como se explica en la página de "Instrucciones de empaque de rodamientos" de este manual.**

RECOMENDACIONES PARA COCINAR EN LA PARRILLA

LIMPIEZA

- Siempre lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar carne, pollo o mariscos crudos.
- Cuando utilice una fuente para llevar carne, pollo o mariscos crudos a la parrilla, asegúrese de lavar bien la fuente con agua caliente y jabón antes de colocar alimentos cocidos en ella, o utilice fuentes distintas para los alimentos crudos y cocidos.
- Nunca utilice los mismos utensilios para manipular carne cruda, pollo crudo o mariscos, a menos que los lave bien con agua caliente y jabón.
- Nunca reutilice el adobo de la carne o pollo crudo en alimentos ya cocidos y listos para servir.

COCINAR A LA PARRILLA A LA TEMPERATURA APROPIADA

- Utilice un termómetro para carne para verificar que haya alcanzado una temperatura interna segura.
- El Departamento de Agricultura de EE.UU. recomienda que los siguientes alimentos alcancen las siguientes temperaturas mínimas:

Chuletas . . . . .145 grados F (62.8° C)
Carne molida . . . . .160 grados F (71° C)
Cerdo . . . . .160 grados F (71° C)
Pollo . . . . .180 grados F (82° C)
Asados . . . . .145 grados F (62.8° C)
Mariscos .140 grados F (60° C)
Verduras . . . . .145 grados F (62.8° C)

RECOMENDACIONES ÚTILES

- Si precocina carne o pollo, hágalo inmediatamente antes de cocinarlo en la parrilla.
- Nunca descongele carne a la temperatura ambiente o sobre un mostrador.
- Refrigere los restos a más tardar 2 horas después de haber sacado la comida de la parrilla.
- Para mayor información, llame a la Línea de Información sobre Carne y Pollo de USDA al número sin cargo 800-535-4555.

ANTES DE ALMACENAR SU PARRILLA:

- Cerciórese de haber cerrado totalmente la válvula del cilindro.
- Limpie todas las superficies.
- Aplíqueles a los quemadores una capa delgada de aceite para cocinar para evitar que se oxiden demasiado.
- Si guarda su parrilla afuera, desconecte el tanque de gas LP y déjelo AFUERA.
- Ponga una tapa protectora sobre el tanque de gas LP y almacénelo afuera en un lugar bien ventilado que no esté expuesto a la luz directa del sol.
- Limpie el quemador antes de usarlo al sacarlo del almacenamiento, al comienzo de la temporada de asar a la parrilla o después de un mes de no haberlo usado. A las arañas e insectos les gusta construir sus nidos en los tubos de quemadores (especialmente en los meses en que hace frío) y estos nidos pueden causar incendios en los tubos de los quemadores o bajo la parrilla.
- Si guarda la parrilla afuera, cúbrala para protegerla de las inclemencias del tiempo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema:	Posibles Causas:
• **La hornilla no enciende**	1. Revise el nivel de combustible en el cilindro de propano líquido. 2. Chispa de electrodo defectuosa. Vea si puede encender la parrilla con un cerillo. Puede ser necesario ajustar el electrodo o colector. 3. Es posible que la hornilla no esté bien asentada. 4. Es posible que la hornilla esté obstruida. 5. Es posible que la válvula del cilindro esté cerrada. 6. El regulador no está asentado correctamente sobre la válvula del cilindro.
• **Llamas en la perilla de control**	1. Es posible que los agujeros de la hornilla estén obstruidos. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados. 2. La hornilla está asentada incorrectamente sobre la válvula de control. 3. Las conexiones de gas pueden estar sueltas. Revise para verificar que no haya fugas y ajuste todas las conexiones.
• **Llamas amarillas en la hornilla**	1. La hornilla está obstruida. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados.
• **La llama se apaga en la posición "BAJO"**	1. Es posible que los agujeros de la hornilla estén obstruidos. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados. 2. La hornilla está asentada incorrectamente sobre la válvula de control.
• **La hornilla no se calienta lo suficiente**	1. Se activó el dispositivo de control de flujo en el regulador. Consulte el Procedimiento de reposición del regulador en la sección Conexión del cilindro de propano líquido y de la manguera / regulador a la parrilla. 2. Es posible que los agujeros de la hornilla estén obstruidos.
• **La parrilla está demasiado caliente**	1. Acumulación excesiva de grasa produce llamaradas. 2. Regulador dañado o defectuoso. Reemplácelo con partes autorizadas de fábrica. 3. Cocine en una posición de temperatura más baja.

LAS PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

Estas preguntas y respuestas son para su conocimiento general y podrían no ser aplicables a su modelo de parrilla.

El número de serie y de modelo de su parrilla, así como la información de contacto para el Servicio al Cliente de Brinkmann, están impresos en la etiqueta plateada situada debajo del panel de control ya sea en la parte trasera de la parrilla o al lado del cuerpo de la parrilla, bajo el anaquel lateral.

Pregunta: ¿Por qué no se enciende bien mi parrilla?

Respuesta: Siempre siga las instrucciones que aparecen en el panel de control o en este manual. Además, tome en cuenta estas causas:

- Revise el suministro de gas LP.
- Revise para cerciorarse de que todas las conexiones de gas están bien fijas .
- Si su parrilla tiene un encendedor eléctrico, la batería del encendedor puede ser que necesite reemplazar.
- Los cables de encendido pueden estar sueltos. Quite la pila (si es aplicable), inspeccione la caja de conexiones del encendedor situada detrás el panel de control y conecte los cables sueltos.
- Quizá necesite cambiar la posición de las puntas del electrodo generador de chispas. Con el suministro de gas cerrado y la perilla de control en posición "APAGADO" presione el botón de encendido y pídale a otra persona que se fije si ve una chispa en las puntas del electrodo. La distancia entre el electrodo generador de chispas y el receptor de chispas debe ser aprox. de 3/16” (1/2 cm). Si la punta del electrodo tiene que ser ajustada, dóblela para que esté a la distancia correcta.
- Fíjese que el extremo del tubo Venturi de cada quemador esté debidamente situado sobre su accesorio del orificio de la válvula del gas.
- Quizá haya una obstrucción en la tubería de gas. Para corregir el problema, quite la manguera o el regulador del gas LP o bien la tubería del gas natural de su parrilla. Abra el suministro de gas por un segundo para probar si todavía está obstruida la tubería. Si ya no lo está, vuelva a conectarla, pero si la línea de suministro está tapada, reemplácela con una nueva manguera o un ensamblado del regulador.
- Si sospecha que hay una obstrucción en la manguera, el ensamblado del regulador, el orificio o las válvulas de gas, llame al Departamento de Atención al Cliente de Brinkmann al 800-527-0717.

Pregunta: ¿Por qué mi parrilla de gas LP tiene una llama baja o una llama de color anaranjado o amarillo?

Respuesta: Usted necesita sacar el aire de la tubería de gas o reajustar el dispositivo limitador del flujo del regulador. Si la válvula del cilindro se abre totalmente o demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador del flujo del regulador y cerrará el flujo de gas para que no fluya demasiado gas a su parrilla.

Nota: Debe realizar esto cada vez que conecte un nuevo tanque de gas LP a su parrilla:

CÓMO REAJUSTAR EL DISPOSITIVO LIMITADOR DEL FLUJO DEL REGULADOR

- Gire la perilla de control a la posición "APAGADO".
- Cierre el tanque de gas LP en la válvula del cilindro.
- Desconecte el regulador del tanque de gas LP.
- Deje el tanque parado por dos minutos.
- Vuelva a conectar el regulador al tanque de gas LP.
- Abra la cubierta de la parrilla o del quemador lateral. Gire la válvula del cilindro lentamente hasta que esté 1/4 ó 1/2 abierta.
- Encienda la parrilla siguiendo las instrucciones de su panel de control o de este manual del propietario.

Pregunta: ¿Cómo y cuándo debo limpiar los componentes interiores para cocinar de mi parrilla?

Respuesta: Use un cepillo limpiador de latón para limpiar el interior de la parrilla, las parillas para cocinar, las placas de distribución térmica y los recipientes de grasa. Nunca utilice un cepillo de alambre o cepillo metálico para tallar en las piezas con acabado de porcelana, ya que pueden rayarlo o agrietarlo y fomentar la oxidación.

LAS PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

Cómo limpiar Parrillas para Cocinar de Acero Inoxidable: Lave las parrillas con detergente suave y enjuáguelas con agua caliente antes de usarlas por primera vez y cuando sea necesario. NO utilice un limpiador para hornos comerciales. Para residuos de comida difíciles de quitar, use un desengrasador y una fibra o un cepillo para limpiar latón.

Cómo limpiar las Parrillas para Cocinar de Hierro Fundido con Acabado de Porcelana: Lave las parrillas con detergente suave y enjuáguelas con agua caliente antes de usarlas por primera vez y cuando sea necesario. Para residuos de comida difíciles de quitar, use un desengrasador y una fibra o un cepillo para limpiar latón. Séquelas de inmediato con un paño o trapo suave o con toallas de papel.

Cómo limpiar la Placa de Distribución Térmica: Las placas de distribución térmica deben limpiarse siempre que haya goteado y se haya acumulado comida o grasa para disminuir la posibilidad de llamaradas. Limpie las placas de distribución térmica con un detergente suave y enjuáguelas con agua caliente. Utilice un desengrasador y una fibra o un cepillo para limpiar latón para quitar los residuos de comida que se han adherido. No utilice un cepillo de alambre o cepillo metálico para tallar en las piezas con acabado de porcelana, ya que pueden rayarlo o agrietarlo y fomentar la oxidación.

Cómo limpiar la Bandeja y/o el Tazón de Grasa: La bandeja o el tazón de grasa (en algunos modelos) deben inspeccionarse antes de cada uso de la parrilla para disminuir la posibilidad de un incendio. Quite la grasa (con una espátula de plástico, por ejemplo) y lave todas las piezas con jabón suave o desengrasador y una solución de agua caliente.

Pregunta: ¿Que causa la oxidación en las piezas de la parrilla y qué efecto tiene eso en los materiales de la parrilla?

Respuesta: La oxidación es un fenómeno natural que puede presentarse en las piezas hechas de hierro fundido y acero. La oxidación no afectará el funcionamiento a corto plazo de su parrilla, aunque las inclemencias del tiempo y el calor extremo sí pueden hacer que la cubierta de acero inoxidable adquiera un color bronceado. Se trata de una decoloración, no de una oxidación y por ello no se considera un defecto de fabricación.

Pregunta: ¿Qué causa que mi parrilla de acero inoxidable se decolore y cómo puedo limpiar la cubierta de mi parrilla?

Answer: Humo, exposición a la intemperie y demasiado calor pueden hacer que la cubierta de acero inoxidable adquiera un color bronceado. Esto no debe confundirse con oxidación y no es un defecto del producto. Los aceites para máquinas utilizados en el método de fabricación del acero inoxidable y los aceites para cocinar y una cubierta de la parrilla sucia también pueden fomentar la decoloración si la cubierta no es limpiada antes de utilizar la parrilla. Tras haber ensamblado su parrilla, quite la película de PVC protectora de la cubierta de su parrilla y utilice un limpiador de acero inoxidable y un trapo o paño suave para quitar todo residuo de adhesivo y aceite del interior y exterior de la cubierta de su parrilla. Nunca use limpiadores o depuradores abrasivos. Además de la limpieza inicial, la limpieza rutinaria para quitar mugre, grasa y aceite ayudará a prevenir que no se decolore la cubierta.

Pregunta: ¿Puedo convertir mi parrilla de gas propano a gas natural?

Respuesta: La mayoría de las parrillas de gas se fabrican conforme a especificaciones exactas y están autorizadas para usarse exclusivamente para gas propano o gas natural. Sin embargo, algunos modelos sí pueden convertirse sin peligro con equipos de conversión disponibles para ellos. Llame al Departamento de Atención al Cliente de Brinkmann al 800-527-0717 para averiguar si su parrilla puede ser convertida.

Pregunta: ¿Por qué el ensamblado la manguera o del regulador incluido con mi parrilla no puede adaptarse al antiguo tanque de gas LP que he utilizado por muchos años?

Respuesta: El gobierno federal de los EE.UU. regula los electrodomésticos de gas y los tanques de gas LP. Cuando se modificó el reglamento, se actualizaron los accesorios para tanques de gas LP con el fin de que cumplieran con el reglamento, Si su tanque de gas LP no es compatible con la manguera o el regulador incluido con su nueva parrilla, su tanque es anticuado y debe reemplazarse. Nota: A partir del 1 de abril del 2002, todos los tanques de gas LP vendidos deben incluir un dispositivo protector contra sobrellenado u "OPD". Este dispositivo interno evita que el tanque de gas LP sea sobrellenado. Tanques sin la válvula OPD no pueden rellenarse.

Pregunta: A veces oigo un zumbido proveniente de mi regulador de gas. ¿Debo estar preocupado?

Respuesta: El zumbido es causado por el gas que está pasando por el regulador. Es normal que haga poco ruido y esto no obstaculizará el funcionamiento de su parrilla. Sin embargo, si el zumbido es fuerte, necesita sacar aire de la tubería de gas o reajustar el dispositivo limitador del flujo de gas con el método para restablecer el regulador en la sección “Cómo conectar el cilindro de gas LP y la manguera o el regulador a la parrilla”. Este método debe seguirse cada vez que usted conecte un nuevo tanque de gas LP a su parrilla. Si necesita ayuda, consulte su manual del, propietario o llame al departamento de atención al cliente de Brinkmann al 800-527-0717.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

⚠ LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU PARRILLA.

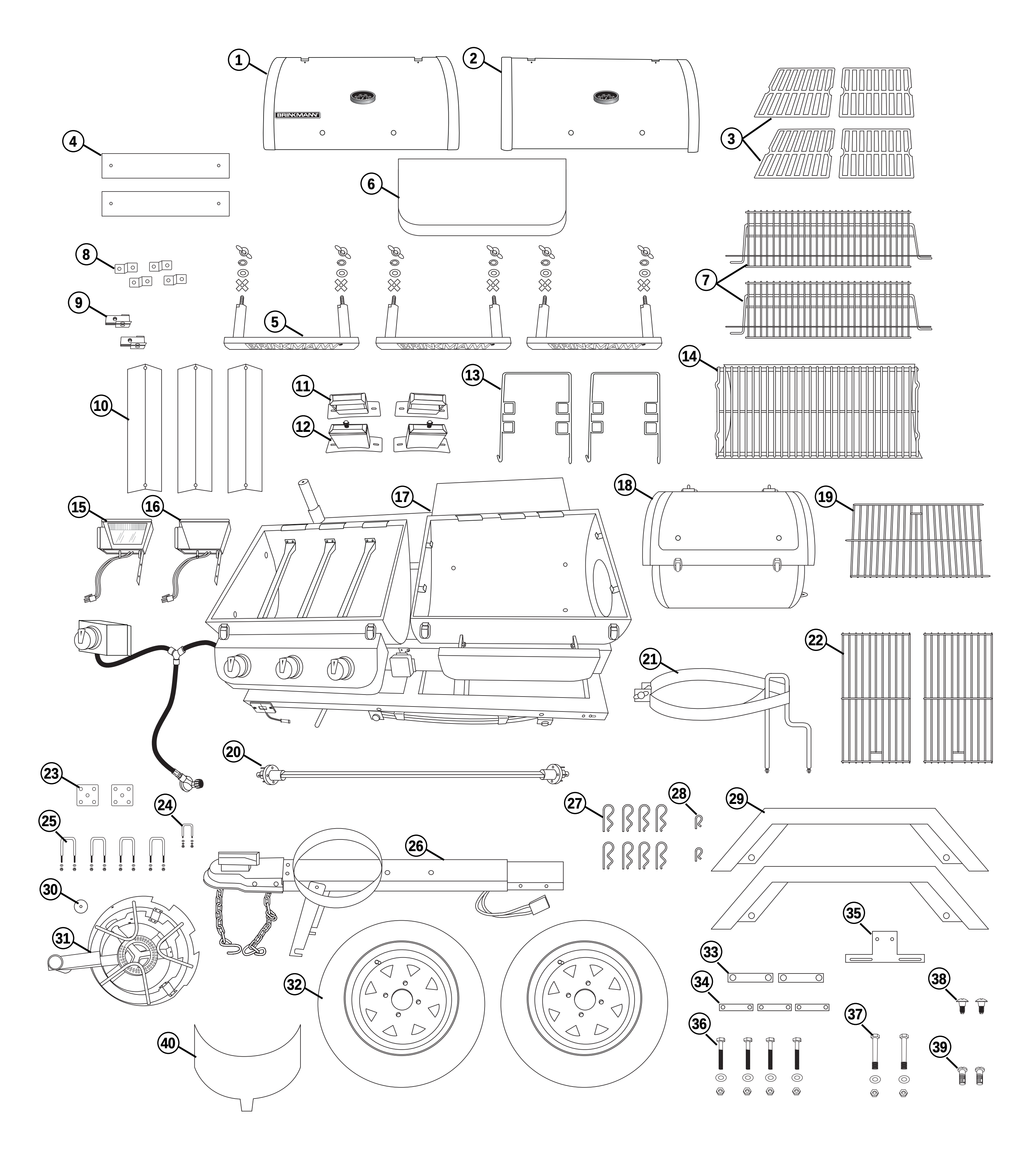
RECOMENDAMOS QUE DOS PERSONAS ENSAMBLEN ESTA UNIDAD CONJUNTAMENTE.

La siguiente herramienta se requiren para Brinkmann Roadmaster® Fumador de Tráiler Smoker:

- **Destornillador con cabeza Phillips**
- **Llaves Ajustable**
- **Llave de Torsión**
- **Tomacorrientes**
- **Llave de Cruz**

Lista de Piezas:

1. 1 Tapa de la Parrilla de Gas
2. 1 Tapa de la Parrilla al Carbón
3. 4 Rejillas las Cocinar
4. 2 Escudos Térmicos de la Manija de la Tapa
5. 3 Manija de la Tapa
6. 1 Mesa Plegable
7. 2 Rejillas para Calentar
8. 4 Soportes del Escudo Térmico de la Manija de la Tapa
9. 2 Soportes de la Mesa Plegable
10. 3 Placa Distribución de Calor
11. 2 Chimeneas de la Parrilla de Gas
12. 2 Chimeneas de la Parrilla de Carbón de Leña
13. 2 Manija de la Rejillas del Carbón de Leña
14. 1 Rejilla de Carbón
15. 1 Luz Trasera Izquierda con Soporte
16. 1 Luz Trasera Dereche con Soporte
17. 1 Bastidor (Chasis) del Tráiler
18. 1 Caja de Fuego del Ahumador
19. 1 Rejilla del Carbón de Leña del Fumador
20. 1 Eje de la Rueda
21. 1 Mecanismo de Retención del Tanque
22. 2 Fumador que Cocina las Rejillas
23. 2 Soportes del Eje de Rueda
24. 1 Pernos Pequeño en U y Tuercas y Arandela Plana y Arandelas de Cerradura
25. 4 Pernos Granes en U Grande y Tuercas de Cerradura y Arandelas Planas
26. 1 Barra de Remolque
27. 8 Chavetas Grande
28. 2 Chavetas Pequeño
29. 2 Defensas
30. 1 Cubierta del Soportes de el Freidora
31. 1 Freidora
32. 2 Llantas
33. 2 Soportes de la Manguera Grande
34. 3 Soportes de la Manguera Pequeño
35. 1 Soportes de la Matrícula
36. 4 Pernos M14 X 75 mm y Tuercas de Cerradura M14 y Arandelas Planas
37. 2 Pernos M10 X 85 mm y M10 Tuercas de Cerradura M10 y Arandelas Planas
38. 2 Pernos de Hombro M6 Plateados
39. 2 Pernos de Bisagra de la Capilla
40. 1 Tope del Cilindro



PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, SÍRVASE VISITARNOS EN LÍNEA EN:

WWW.BRINKMANN.NET

Revise el contenido de la caja para asegurarse de que todas las piezas estén incluidas e intactas.

CONTENIDO DE LA BOLSA DE PIEZAS

Cerciórese de tener todas las partes enumeradas en la **LISTA DE PIEZAS** y en la lista del **CONTENIDO DE LA BOLSA DE PIEZAS** antes de comenzar con la instalación.

LA BOLSA DE PIEZAS CONTIENE:

(1) 44 M6 X 15 mm Pernos
(2) 2 M5 Arandelas de Cerradura
(3) 4 M6 Tuercas de Cerradura
(4) 18 M6 Tuercas
(5) 2 M8 X 20 mm Pernos
(6) 2 M8 Tuercas de Cerradura
(7) 42 M6 Arandelas de Cerradura
(8) 42 M6 Arandelas Planas

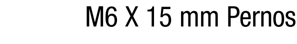
M5 Tuercas de Cerradura

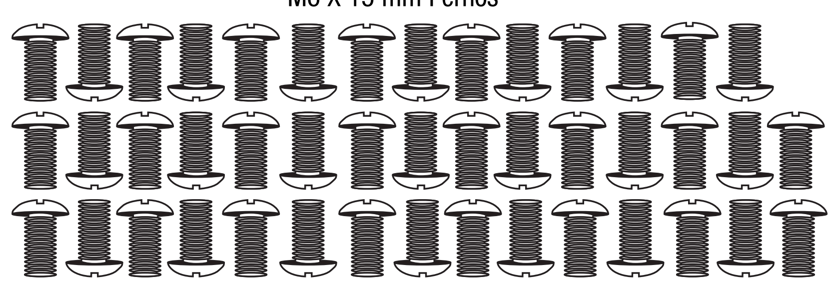



M6 Tuercas de Cerradura

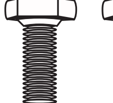
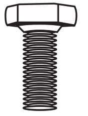






M6 X 15 mm Pernos



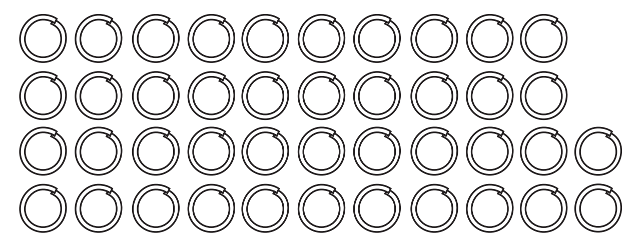
M8 X 20 mm Pernos

M8 Tuercas de Cerradura

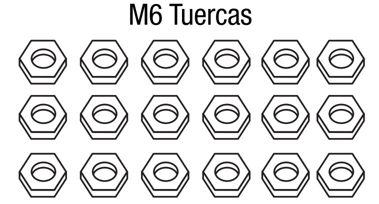



M6 Arandelas de Cerradura



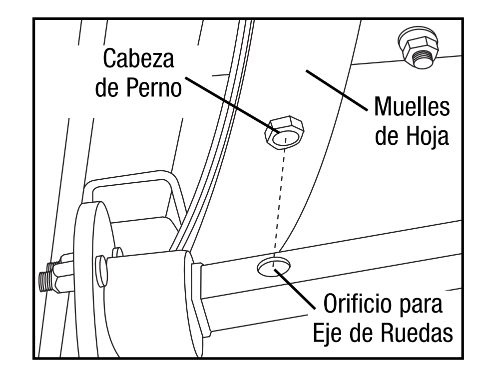
M6 Arandelas Planas

M6 Tuercas



Elija un área de montaje buena, despejada y consiga un amigo para que lo ayude a armar la parrilla. Coloque cartones debajo para proteger el acabado de la parrilla y el área de montaje. Saque todas las piezas empacadas, incluyendo las piezas en el fogón de carbón, el fogón del ahumador y la caja metálica.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Algunas piezas pueden contener bordes cortantes. Use guantes protectores de ser necesario.

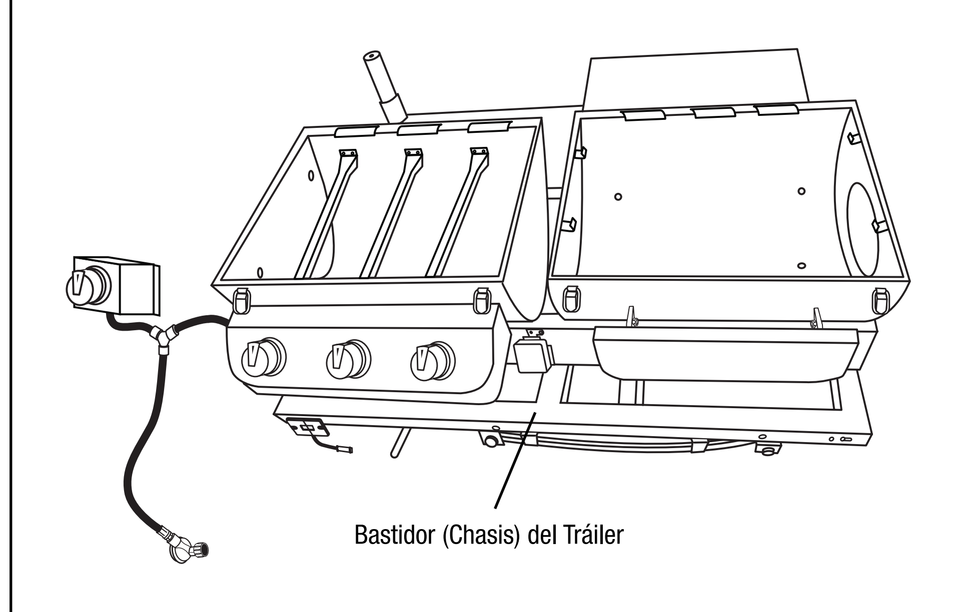


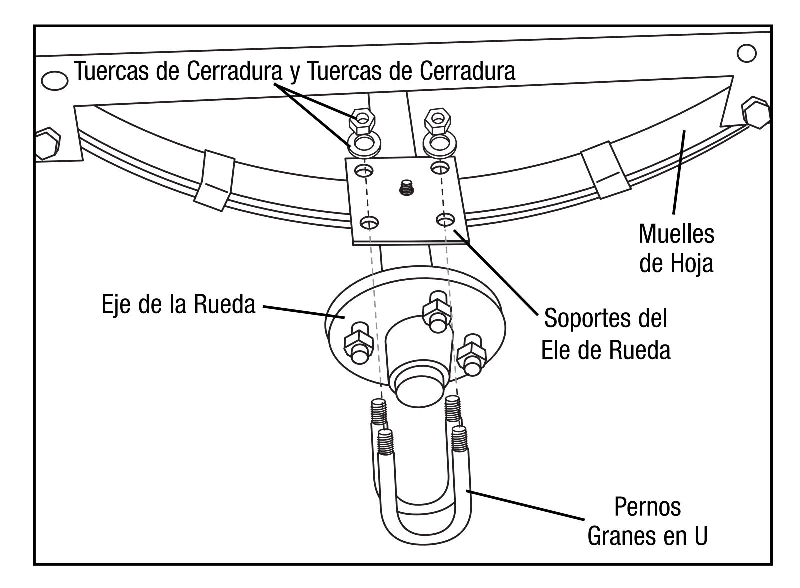
Paso 1

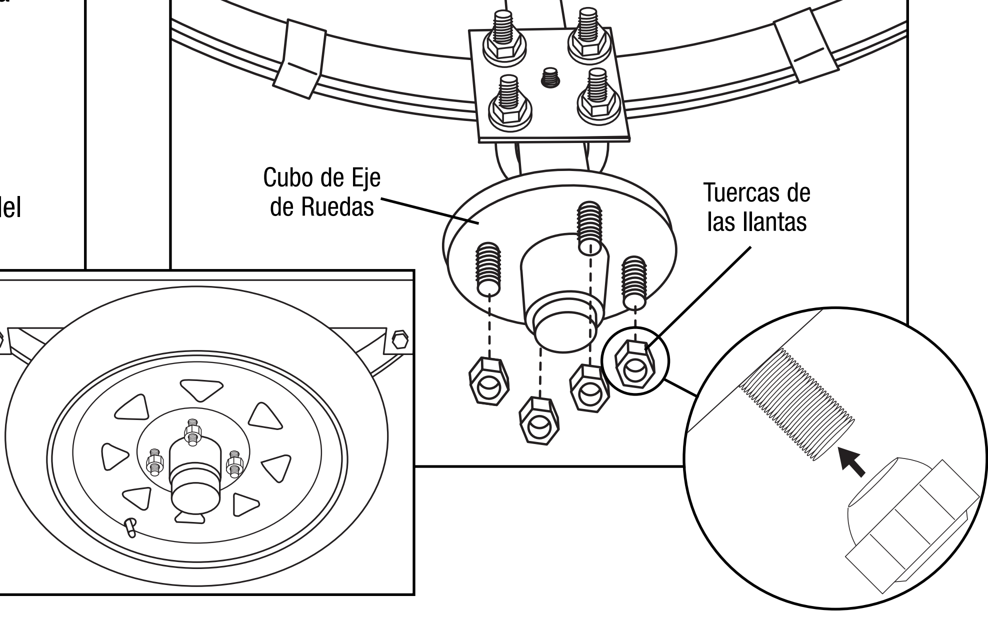
Cada lado del eje de la rueda tiene un orificio para que entre la cabeza del perno del muelle de hojas. Levante el tráiler para permitir que quede libre el eje. Conecte un lado del eje de la rueda usando el soporte del eje de la rueda y dos pernos en forma de U grandes debajo de los muelles de hojas con tuercas de seguridad M14 colocadas previamente y arandelas planas. Repita para el otro lado del eje de la rueda.

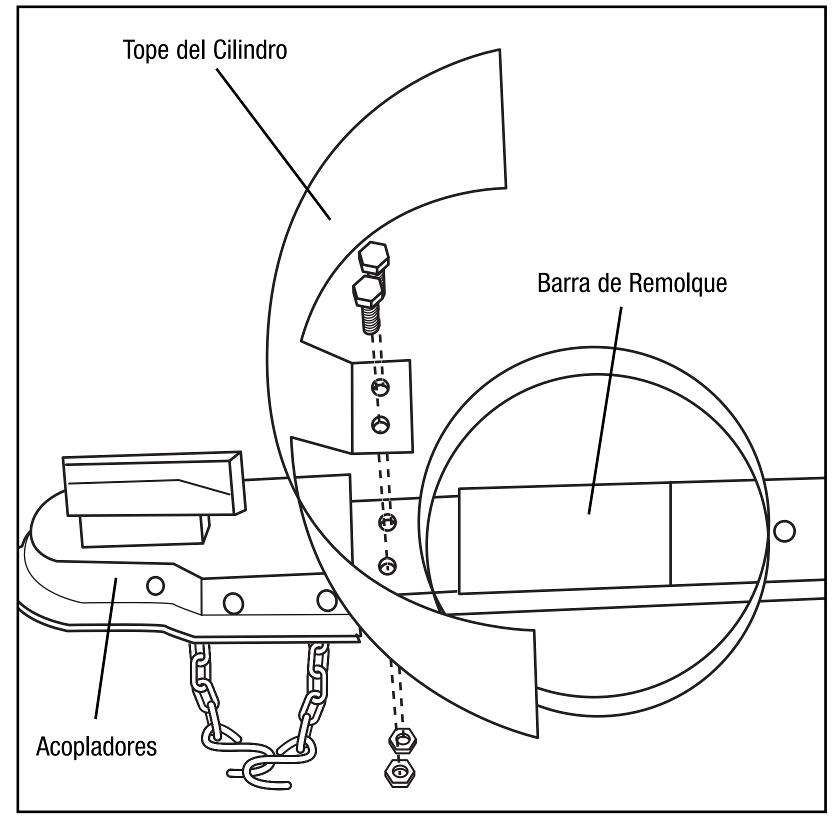
Paso 2

Retire las tuercas de las llantas pre-colocadas en el cubo del eje de ruedas. Inserte la llanta en los cubos del eje de la rueda. Asegure las llantas usando tuercas de las llantas. Apriete las tuercas de las llantas a 85-90 pies-libras Repita para la otra llanta. Verifique el par de torsión de 85-90 pies-libra una vez que el tráiler esté completamente ensamblado y situado en el piso.



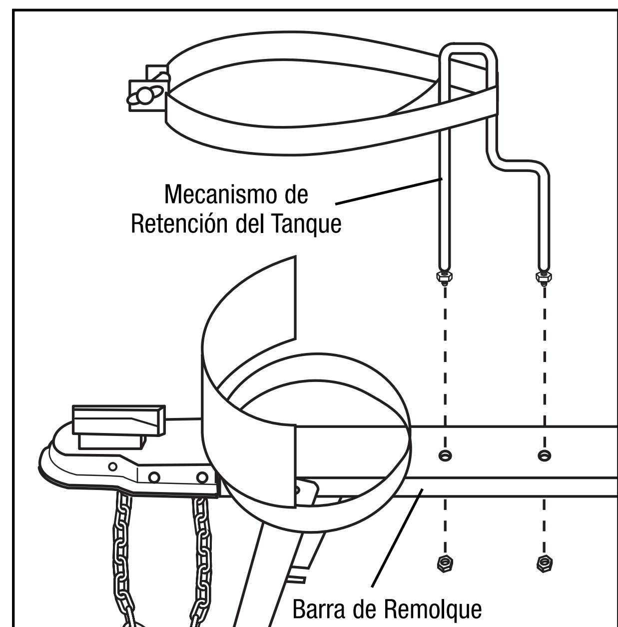






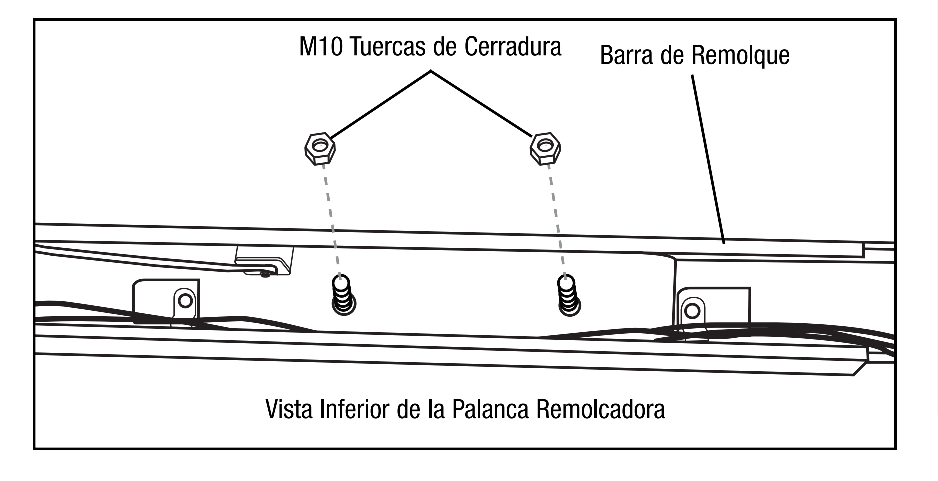
Paso 3

Coloque el parachoques del cilindro usando dos pernos M8 x 20 mm y tuercas de seguridad M8 en la palanca remolcadora.



Paso 4

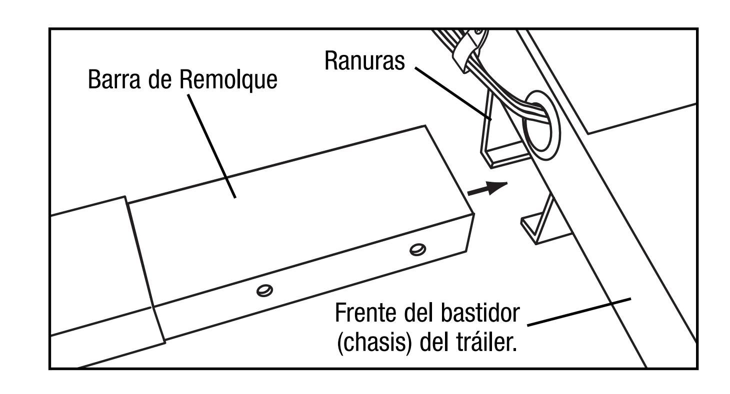
Coloque el mecanismo de retención del tanque usando las dos tuercas de seguridad M10 colocadas previamente en la palanca remolcadora.



Vista Inferior de la Palanca Remolcadora

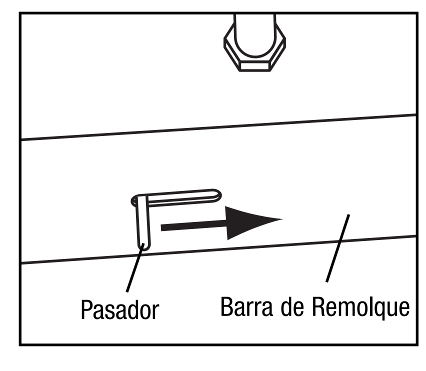
Paso 5

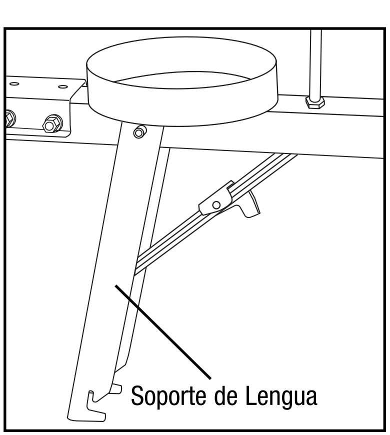
Inserte el soporte de la palanca remolcadora en el riel del bastidor (chasis) del tráiler.



Paso 6

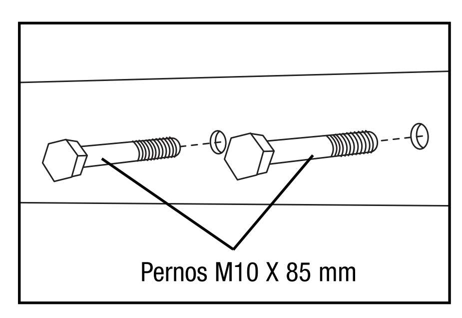
Empuje el pasador en la palanca remolcadora y tire el pasador hacia la parte trasera del bastidor (chasis) del tráiler como se muestra.

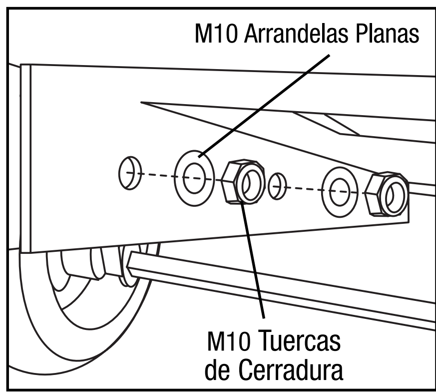


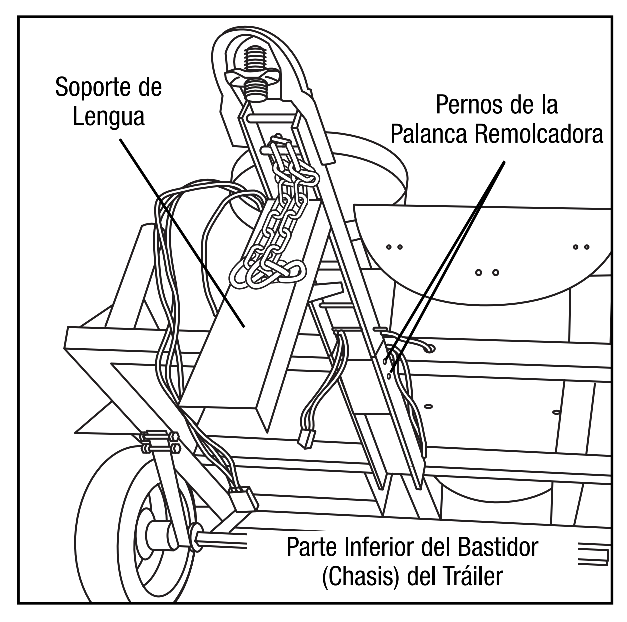


Paso 7

Levante el bastidor (chasis) del tráiler y asegure la palanca remolcadora usando dos pernos M10 x 85 mm con arandelas planas M10 y tuercas de seguridad M10.

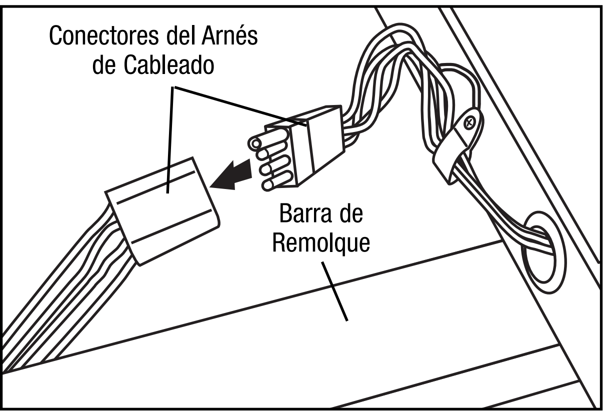


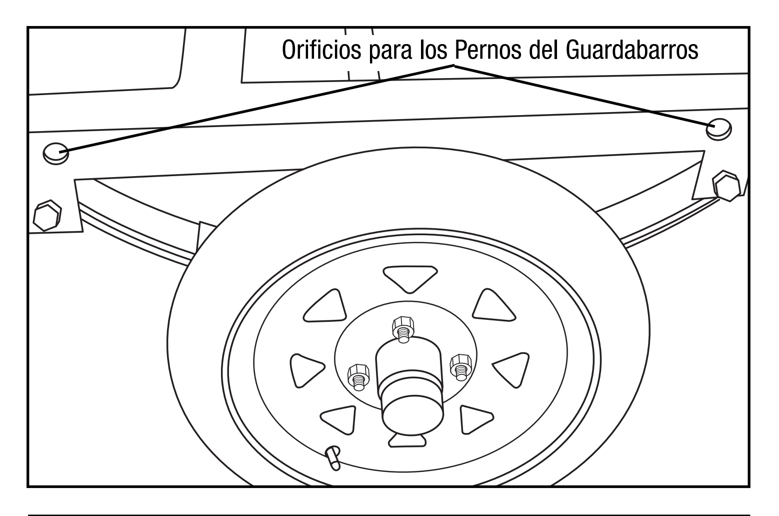


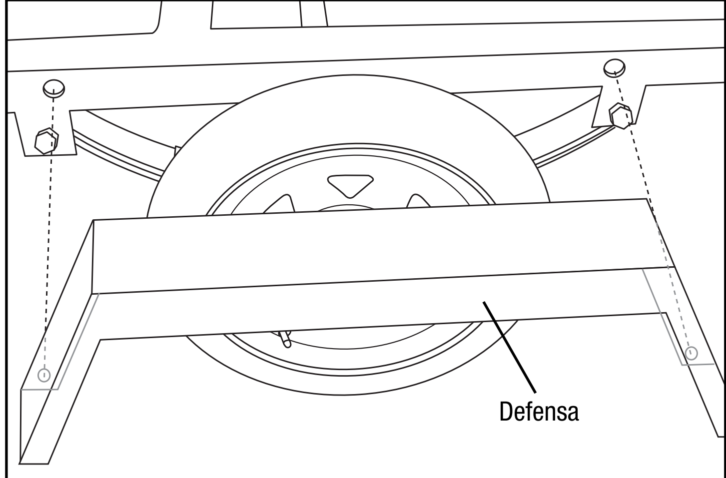


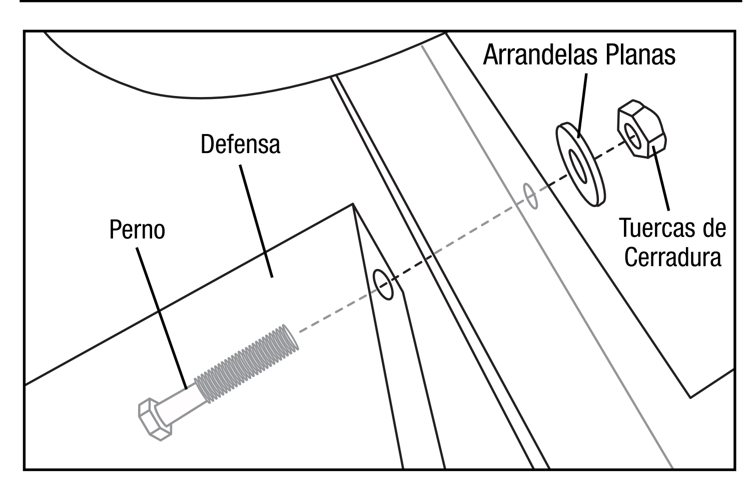
Paso 8

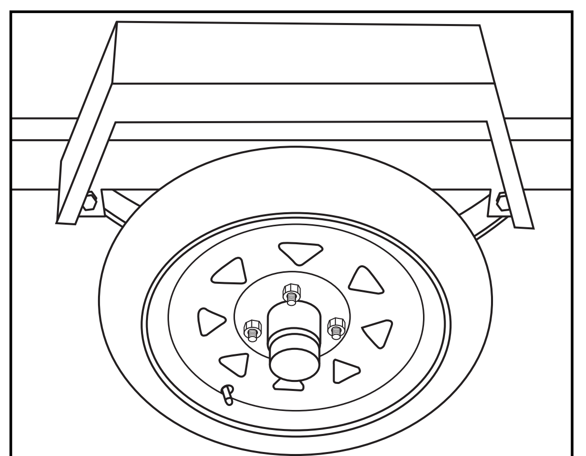
Conecte el arnés de cableado entre el bastidor (chasis) del tráiler y el acoplador.









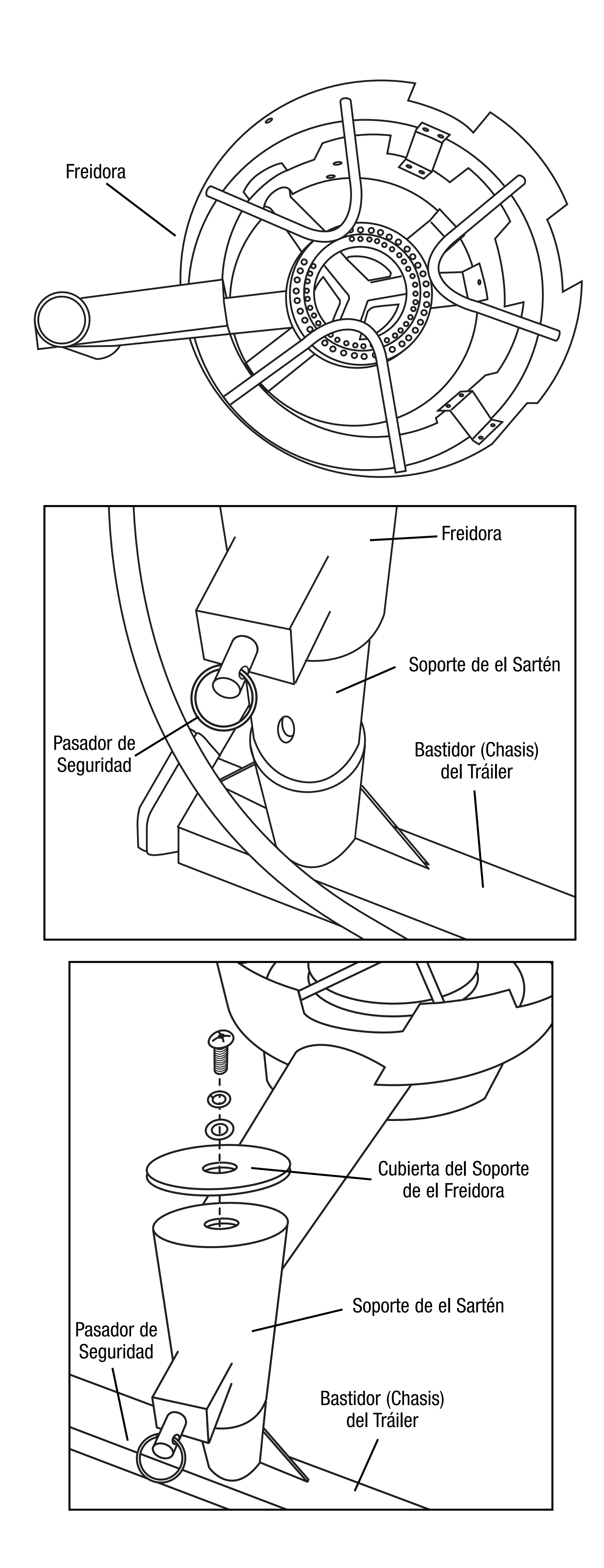


Paso 9

Ate la defensa usando dos pernos M14 X 75 mm con tuercas de fijación pre-atadas M14 y arandelas planas. Repita para la otra defensa.

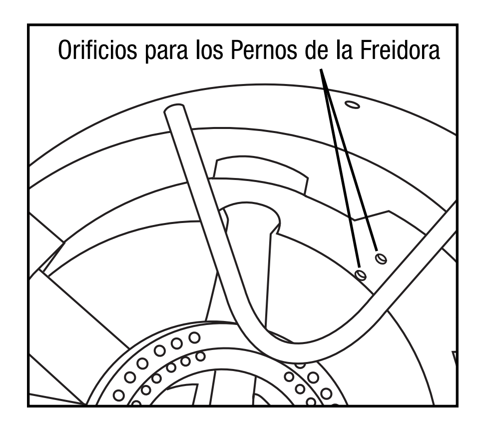
Paso 10

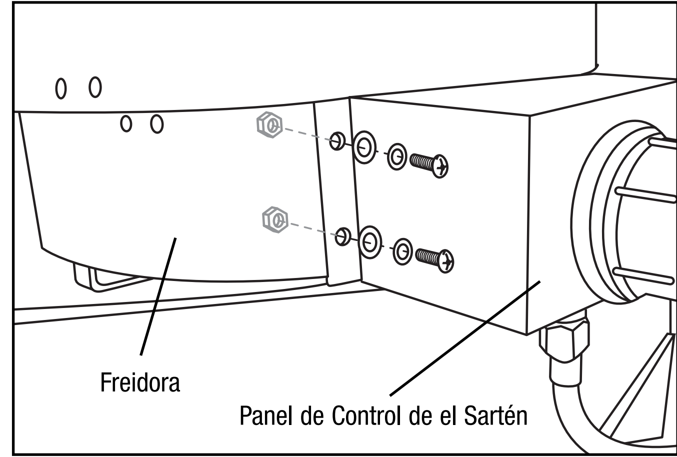
Saque el pasador de seguridad e inserte la freidora en el soporte de la freidora. Coloque la cubierta del soporte de la freidora usando un perno M6 x 15 mm, roldanas de presión M6 y roldanas planas M6.

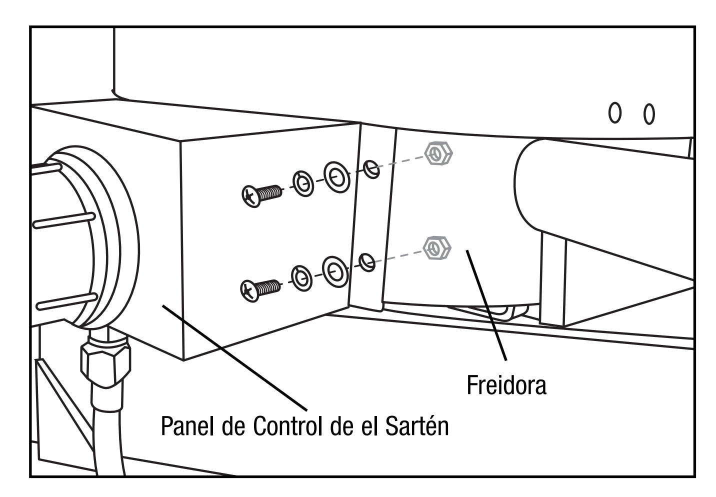


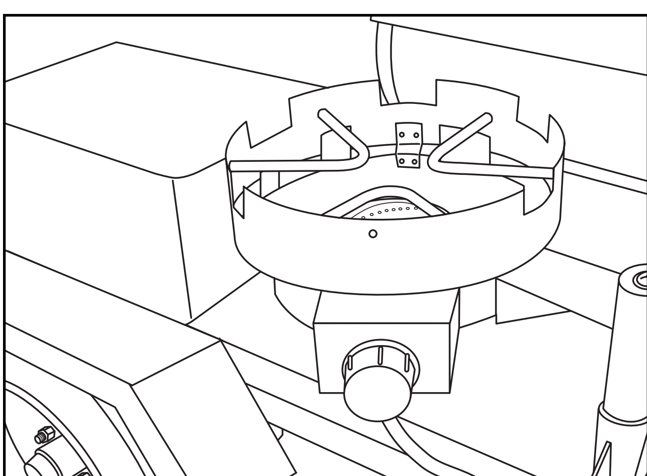
Paso 11

Coloque el panel de control de la freidora usando cuatro pernos M6 x 15 mm, roldanas de presión M6 y roldanas planas M6 y Tuercas M6.



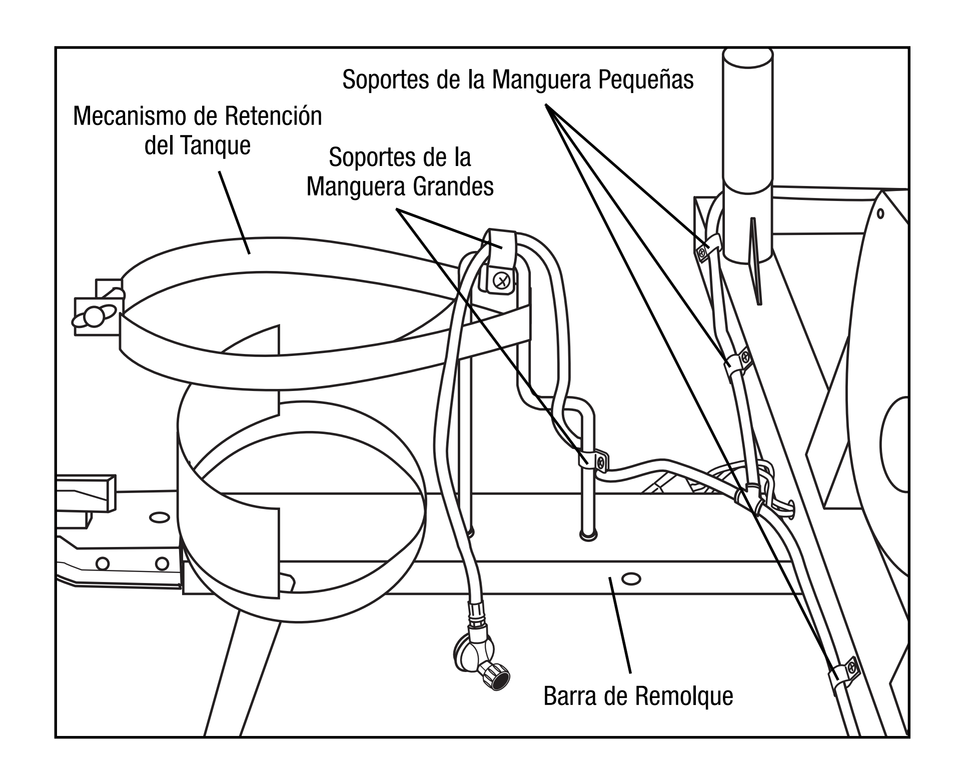


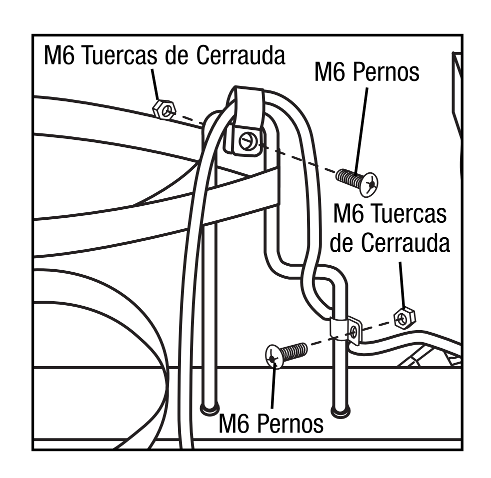


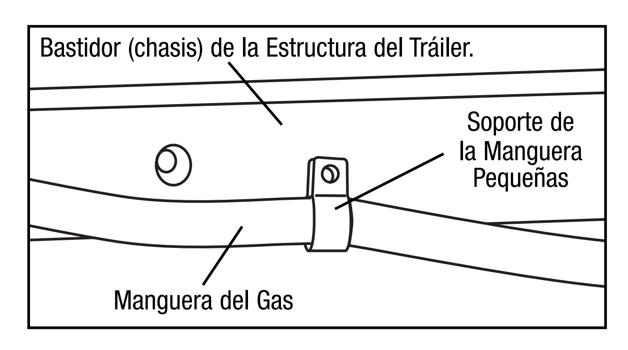


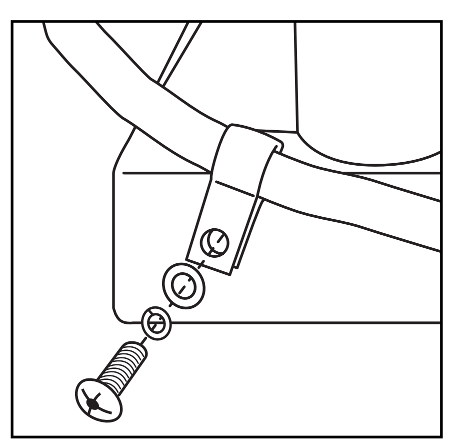
Paso 12

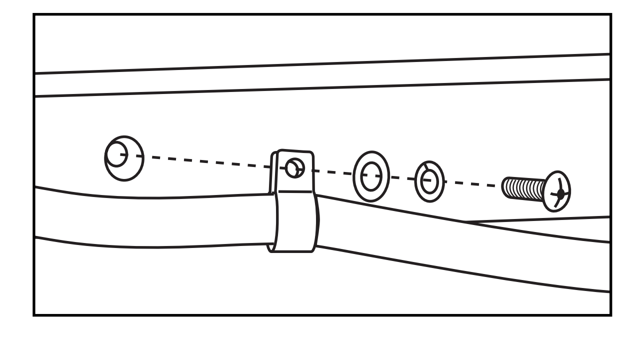
Coloque la manguera de gas a través de los soportes de las mangueras. Coloque los soportes de las mangueras grandes con un perno M6 x 15 mm, una tuerca de seguridad M6 al mecanismo de retención del tanque. Repita para el soporte de la otra manguera grande. Coloque los soportes de las mangueras pequeñas al bastidor (chasis) con un perno M6 x 15 mm, arandelas de presión M6 y arandelas planas M6. Repita para los otros dos soportes para mangueras pequeñas al frente del bastidor (chasis) del tráiler.

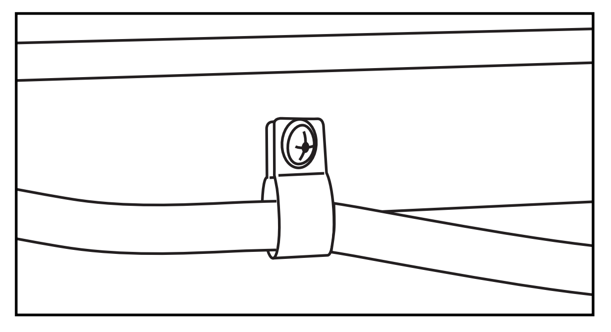


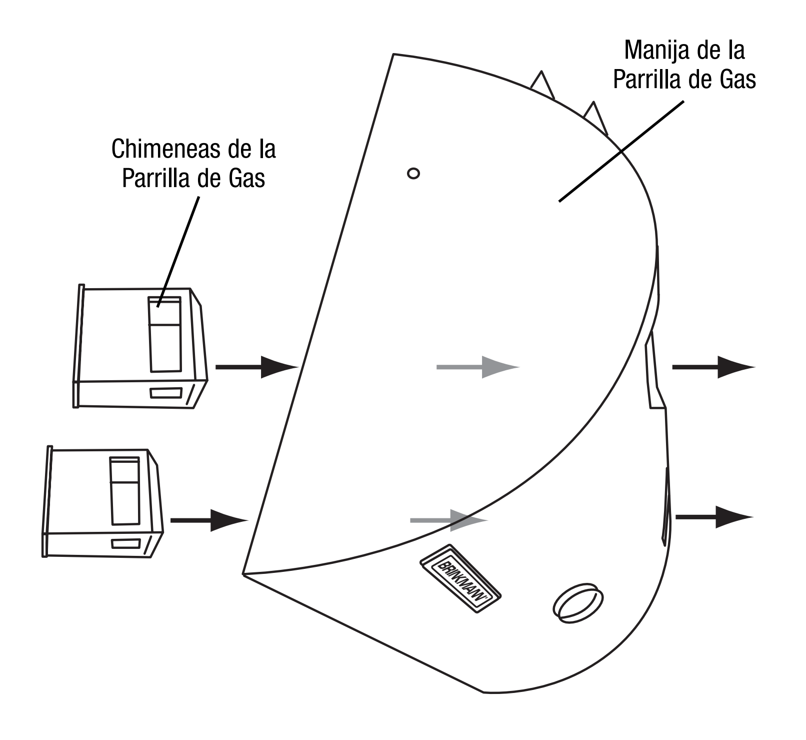






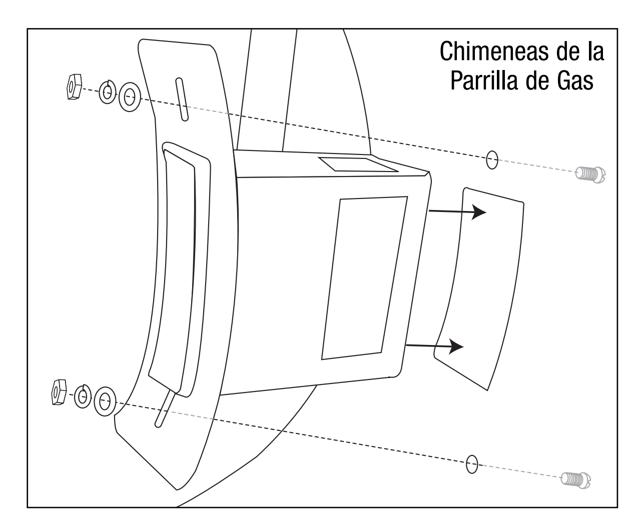


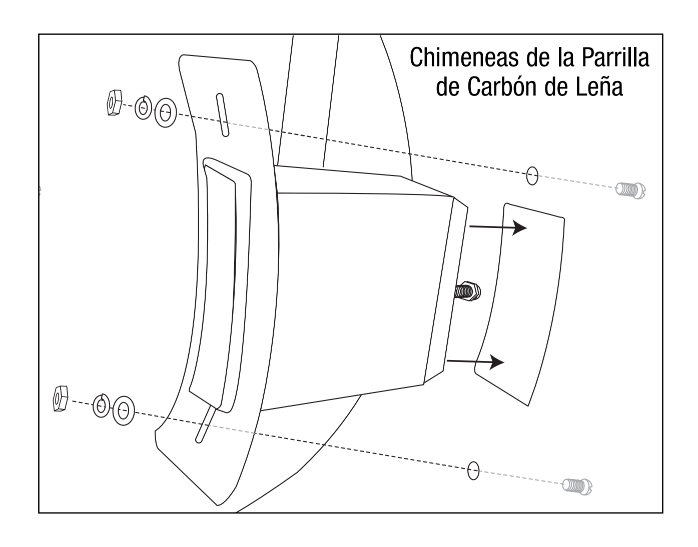




Paso 13

Inserte la chimenea de gas en la parte superior de la cubierta de la parrilla de gas usando pernos M6 x 15 mm, arandelas de presión M6, arandelas planas M6 y tuercas M6. Repita para la otra chimenea de la parrilla de gas.



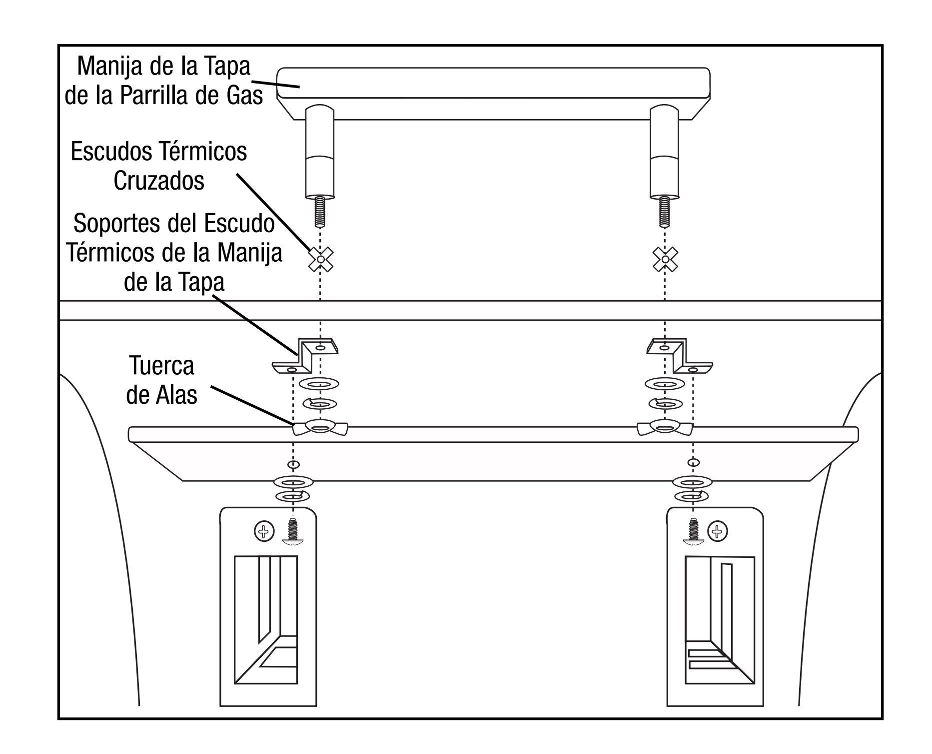


Paso 14

Reita para la otra chimeneas de carbón.

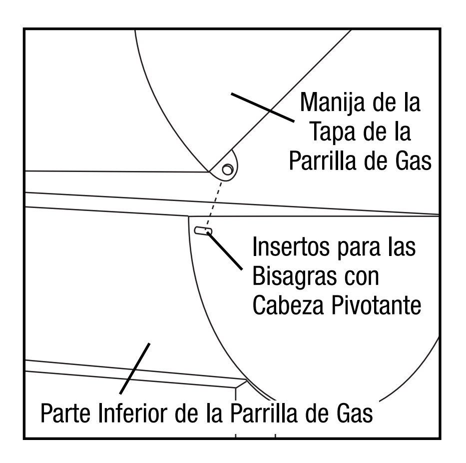
Paso 15

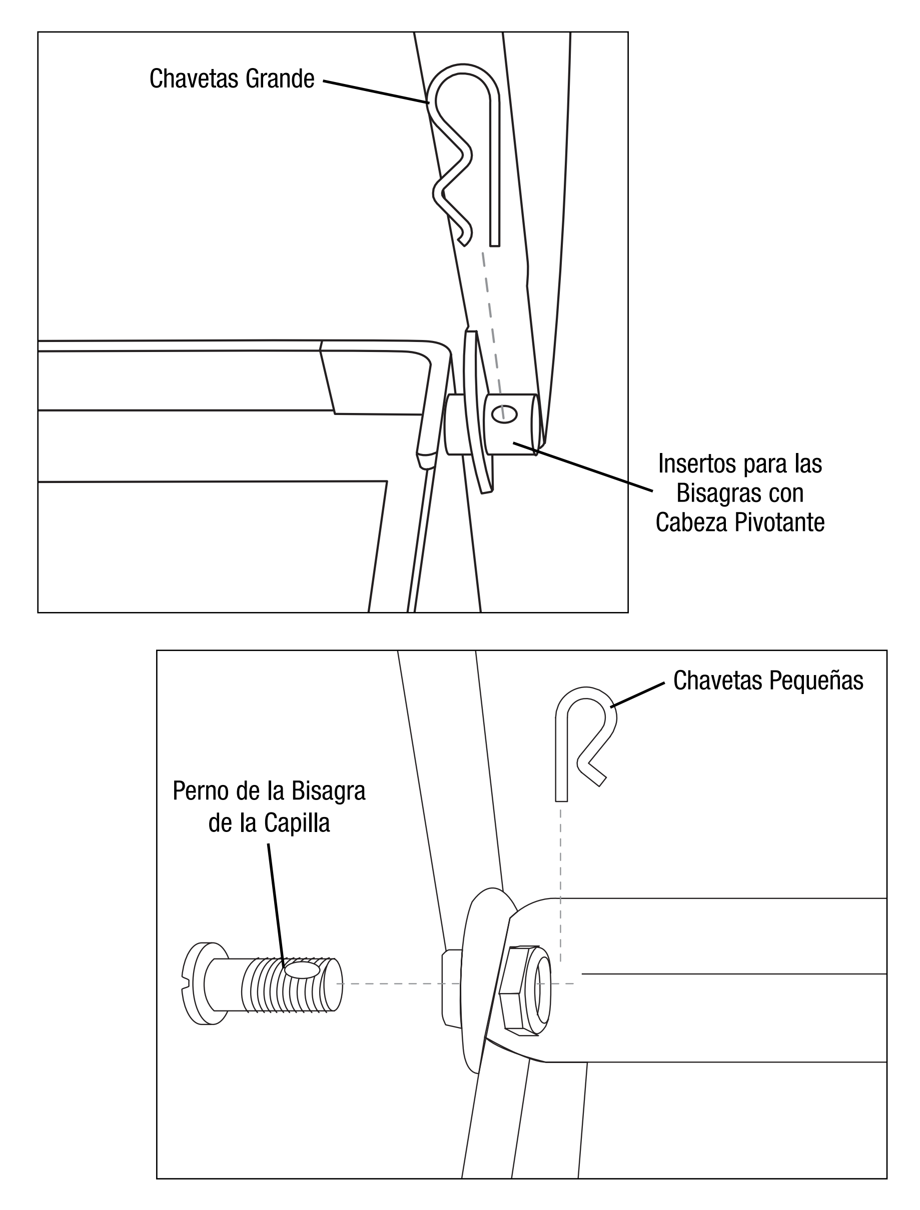
Conecte la manija de la cubierta de la parrilla de gas y los soportes de la coraza contra calor usando dos tuercas mariposa, arandelas de presión M6, arandelas planas M6 y corazas contra calor cruzadas colocadas previamente en la manija. Luego conecte la coraza contra calor a los soporte de la coraza contra calor usando dos pernos M6 x 15 mm, arandelas de presión M6 y arandelas planas M6. Repita para la manija de la parrilla de carbón.

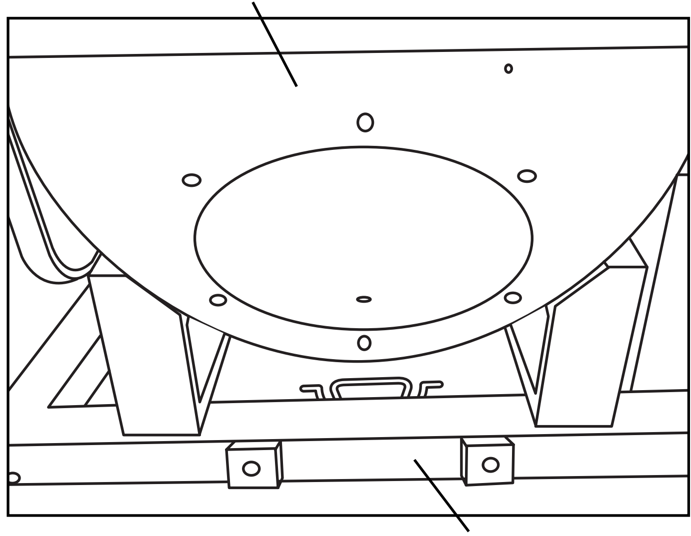


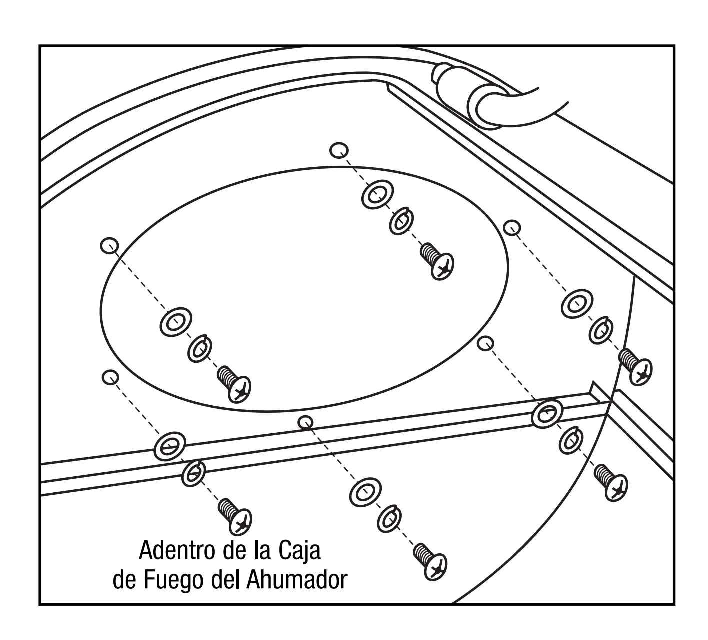
Paso 16

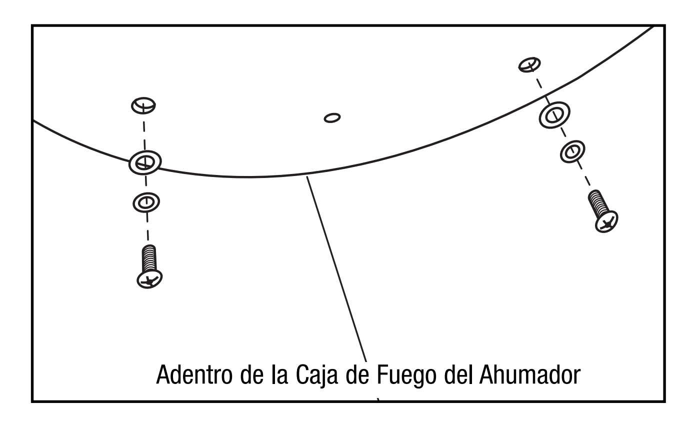
Ate la tapa de la parrilla de gas a la parte inferior de la parrilla de gas insertando la tapa sobre la parte mobíl de la cabeza como se muestra abajo. Después inserte el perno de la bisagra de la capilla a través de la otra bisagra y asegure ambos lados usando una chaveta grande y una pequeña como se muestra. Repita para la tapa de la parrilla de carbón de leña.





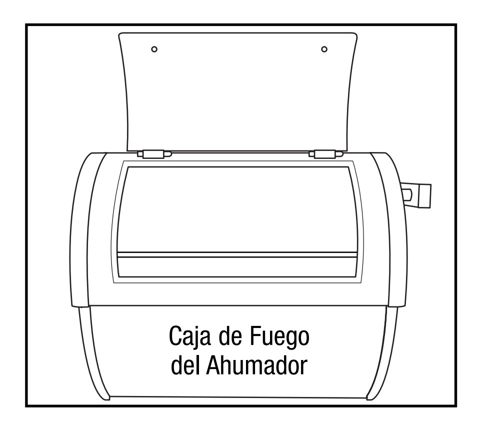


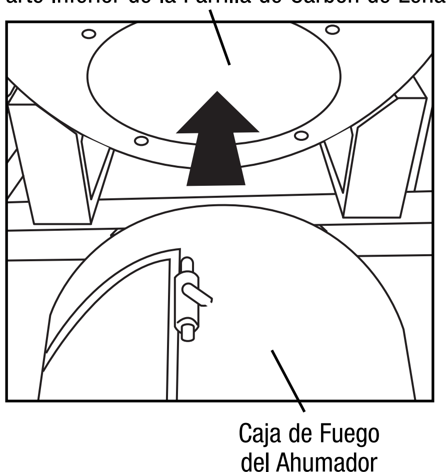




Paso 17

Abra la tapa del fogón del ahumador. Conecte el fogón del ahumador a la parte inferior de la parrilla de carbón usando seis pernos M6 x 15 mm, arandelas de presión M6 y arandelas planas M6.



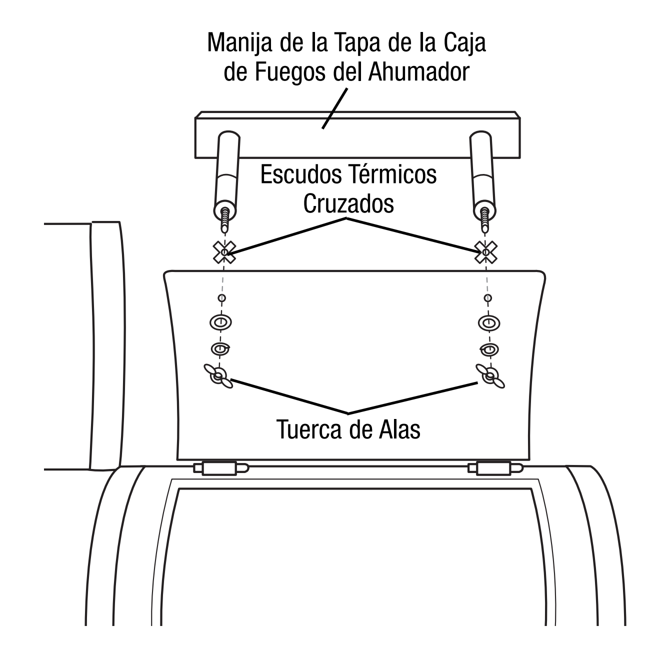


Paso 18

Conecte el fogón del ahumador al tráiler usando dos pernos M6 x 15 mm, arandelas de presión M6 y arandelas planas M6.

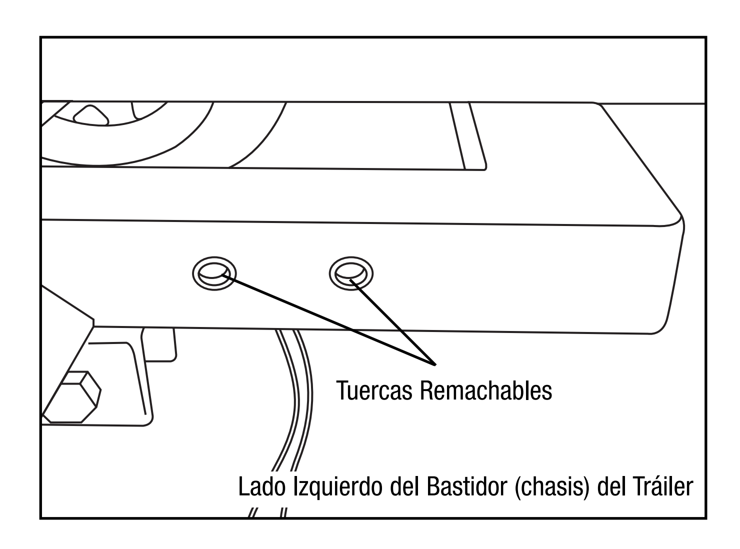
Paso 19

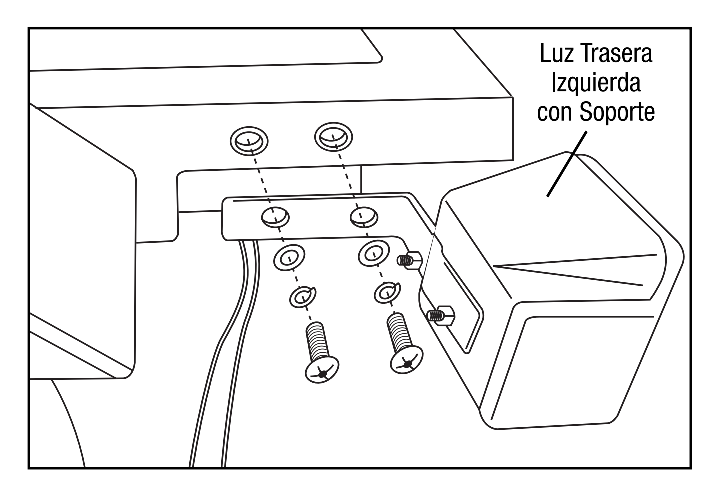
Abra la tapa del fogón del ahumador. Conecte la manija de la tapa del fogón usando dos tuercas mariposa M6, arandelas de presión M6, arandelas planas M6 y cubiertas cruzadas contra calor pre-colocadas en la manija.



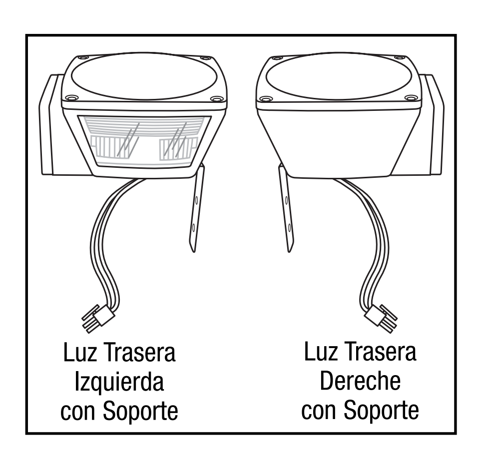
Paso 20

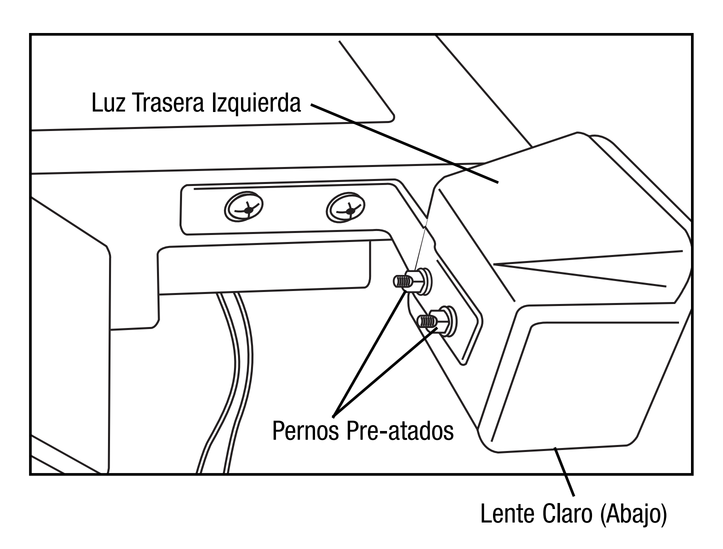
Conecte la luz trasera izquierda con el soporte usando dos pernos M6 x 15 mm, arandelas de presión M6 y arandelas planas M6. Repita para la luz trasera derecha con soporte.

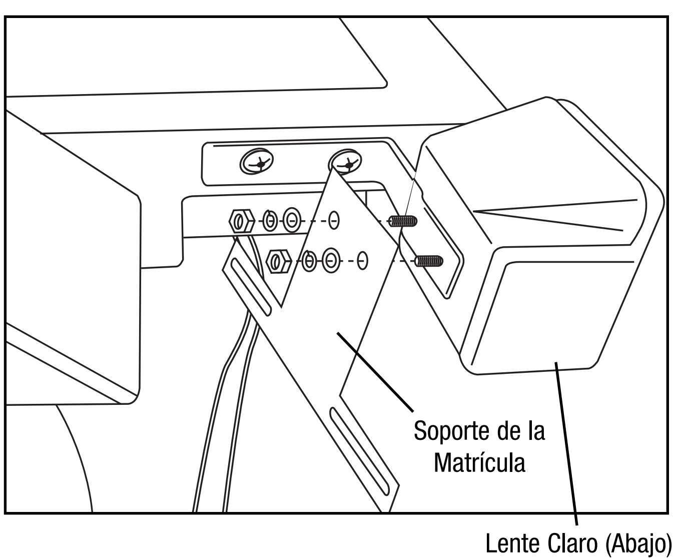


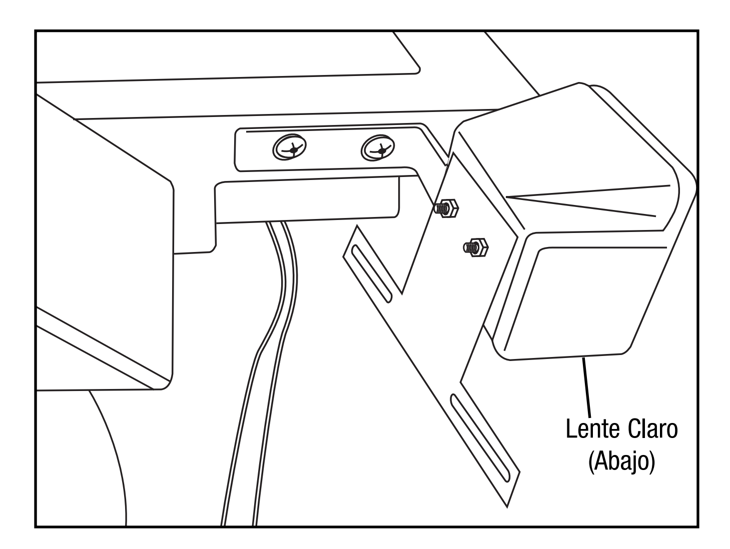


Nota: Vea la diferencia entre la luz trasera derecha y la luz trasera izquierda. El área del lente transparente de la luz trasera izquierda se debe conectar hacia abajo. Conecte la luz trasera izquierda con soporte al arnés de cableado café y amarillo. Conecte la luz derecha izquierda con soporte al arnés de cableado café y verde.







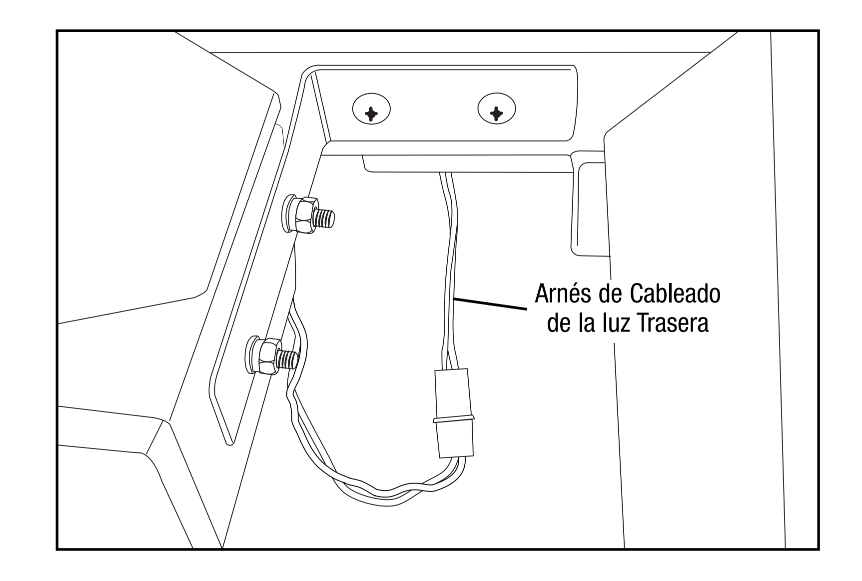


Paso 21

Retire las tuercas colocadas previamente, las arandelas de presión y las arandelas planas de la luz trasera izquierda. Coloque la placa usando tuercas, arandelas de presión y arandelas planas de la luz trasera izquierda.

Paso 22

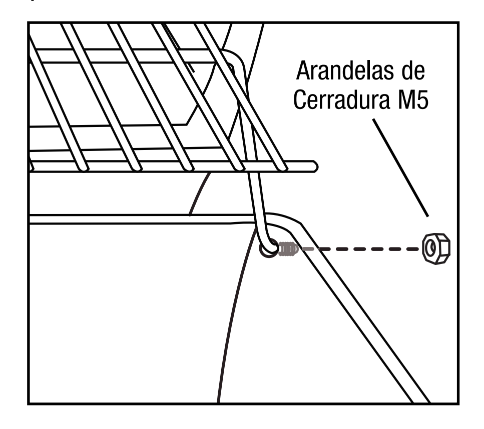
Conecte el arnés de cableado de la luz trasera derecha entre la luz trasera y el bastidor del tráiler. Repita para la luz trasera izquierda.

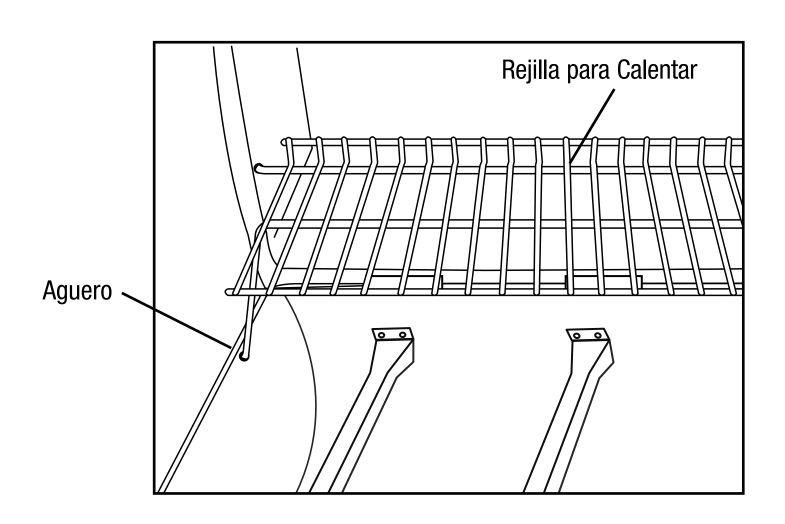


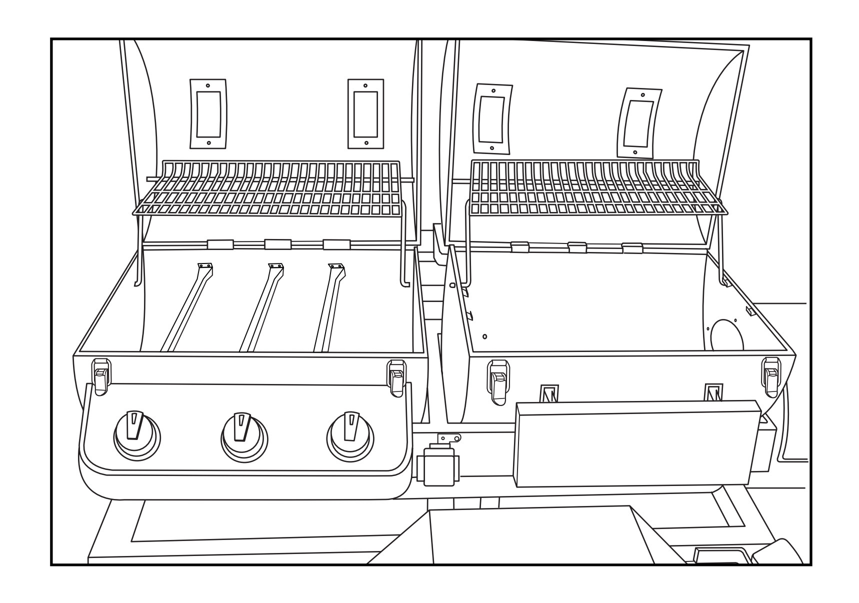


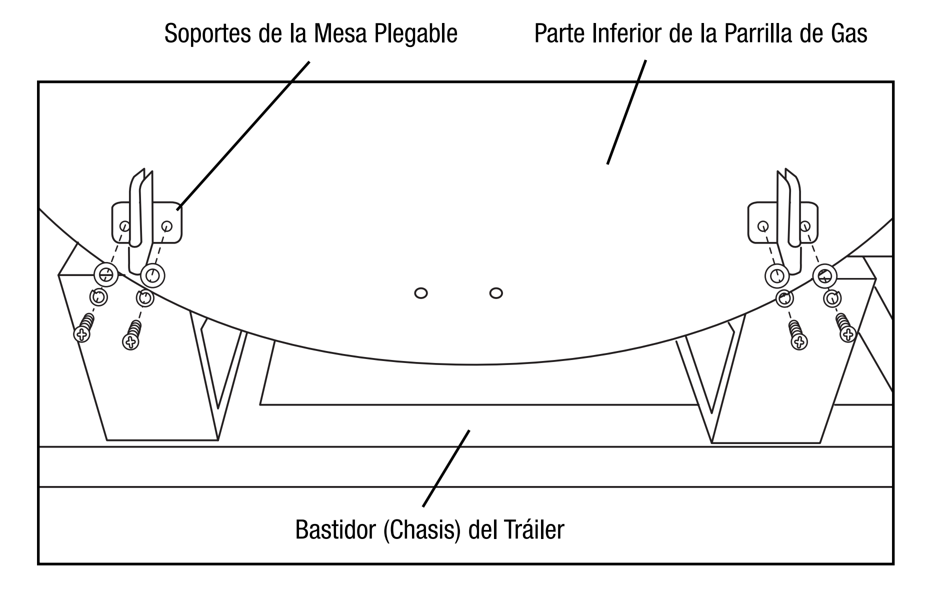
Paso 23

Inserte la parrilla para calentar a través de los agujeros en la tapa de la parrilla de gas y luego inserte las patas de la rejilla para calentar a través de los agujeros en el cuerpo de la parrilla. Asegure usando un tuerca de seguridad M5 en extremo roscado del estante para calentar. Repita para el cuerpo de la parrilla de carbón.





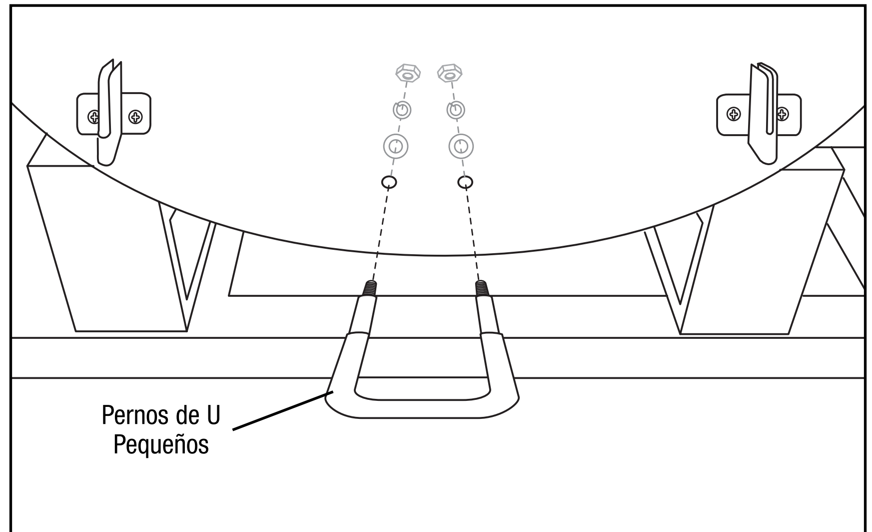




Paso 24

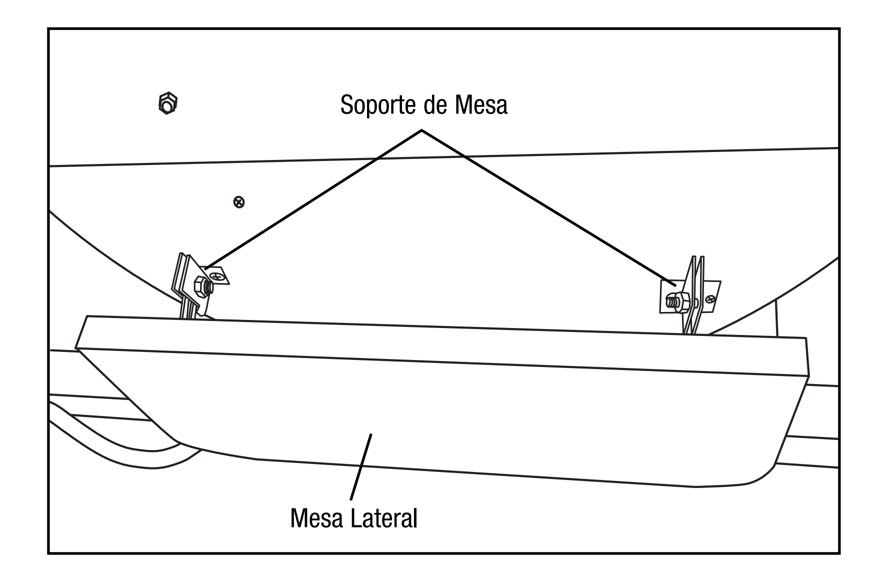
Coloque un soporte de mesa a la parte inferior de la parrilla de gas usando dos pernos M6 x 15 mm, arandelas de presión M6 y arandelas planas M6.

Repita para el otro soporte de mesa.



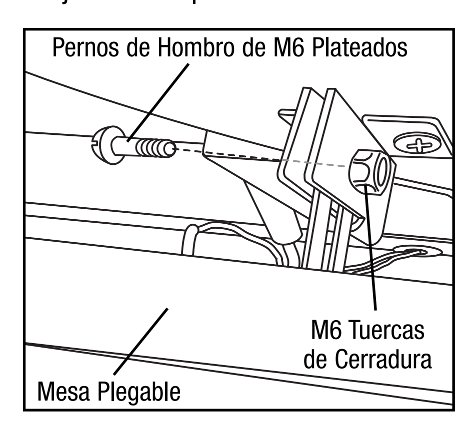
Paso 25

Coloque el perno en forma de U pequeño a la parte inferior de la parrilla de gas usando las dos tuercas M4 colocadas previamente, arandelas planas M4 y arandelas de presión M4. El perno en forma de U debe estar inclinado hacia arriba.



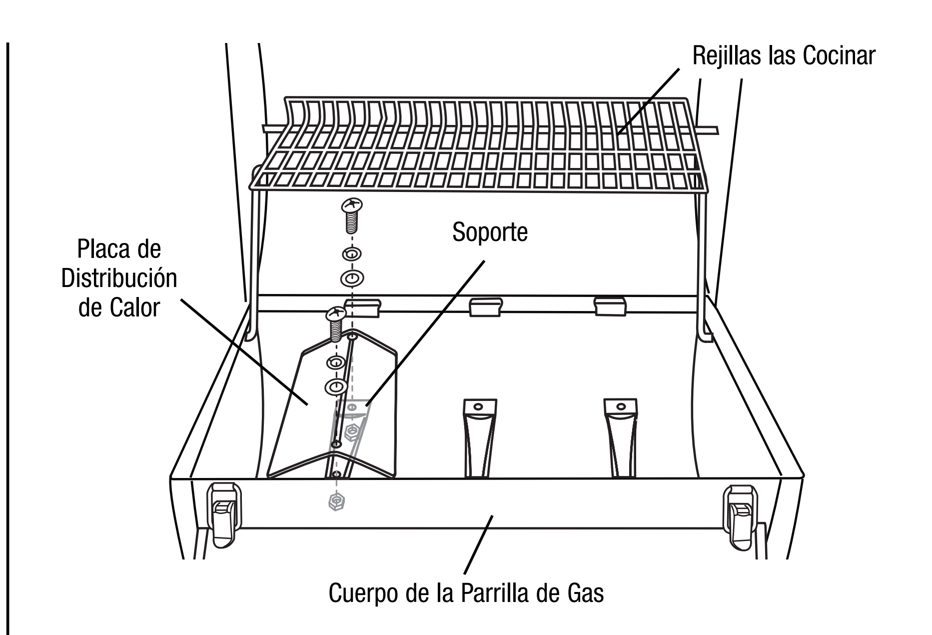
Paso 26

Coloque la mesa plegadiza al soporte para mesa usando dos pernos de hombro plateados M6 de la lista de piezas y tuercas de seguridad M6 de la tarjeta de componentes.



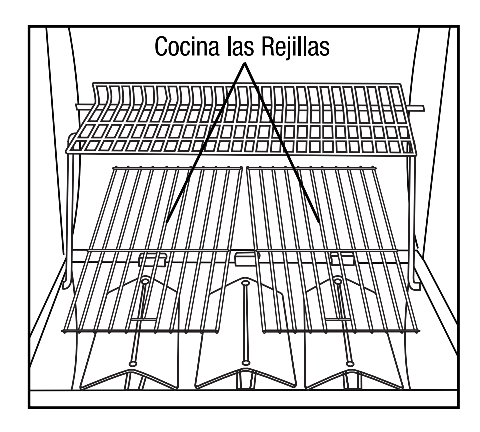
Paso 27

Coloque la placa de distribución de calor directamente encima del soporte. Coloque la placa de distribución de calor al soporte usando dos pernos M6 x 15 mm, arandelas de presión M6 y arandelas planas M6. Repita para las otras placas de distribución.



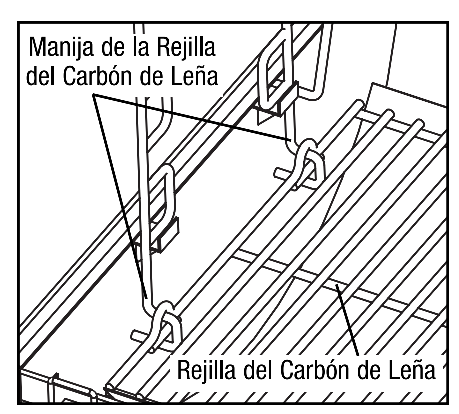
Paso 28

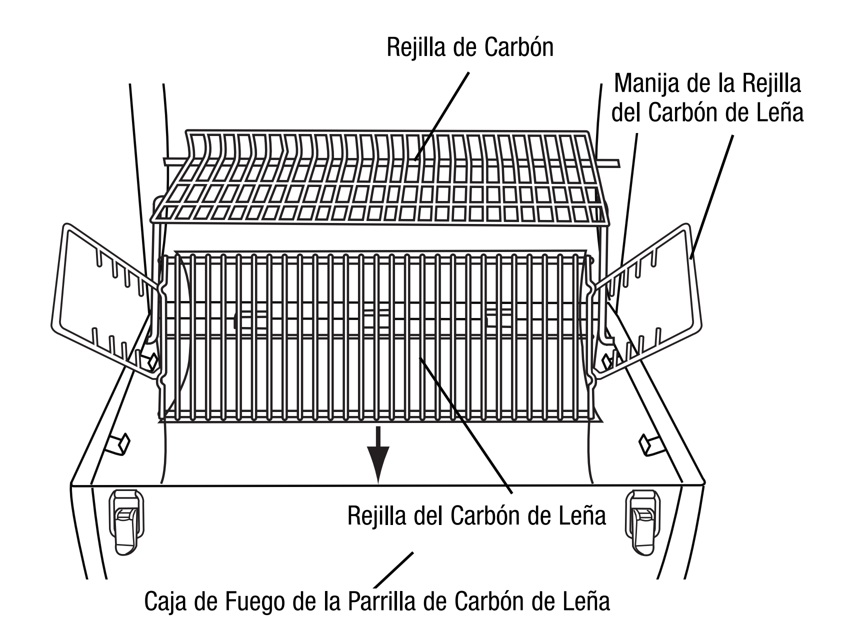
Coloque las rejillas de cocción directamente encima de las placas de distribución de calor en la parrilla de gas.



Paso 29

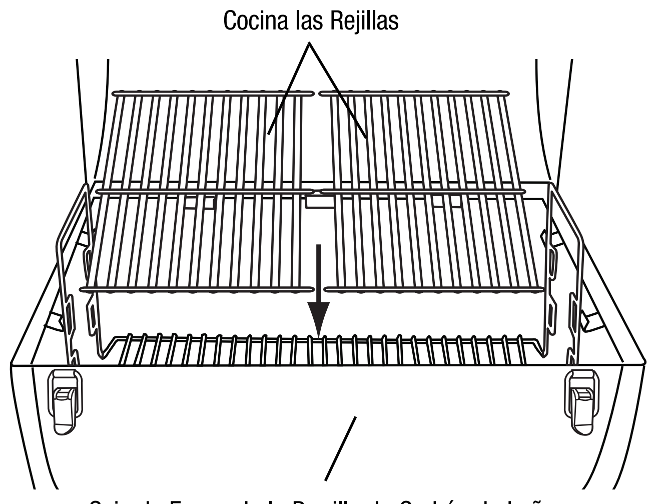
Ate las manijas de la rejilla de carbón de leña a la rejilla de carbón de leña como se muestra. Repita para el otro lado. Luego cuelgue la rejilla de carbón dentro del cuerpo de la parrilla de carbón.



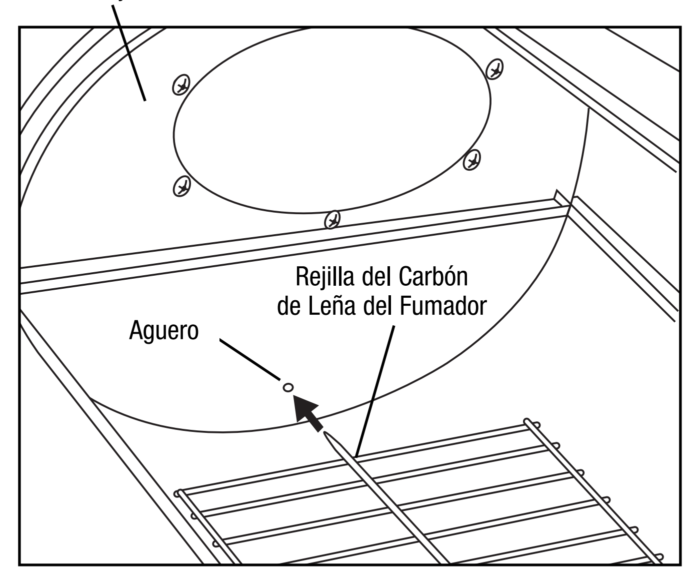


Paso 30

Coloque las rejillas para cocinar en la parrilla de carbón de leña.

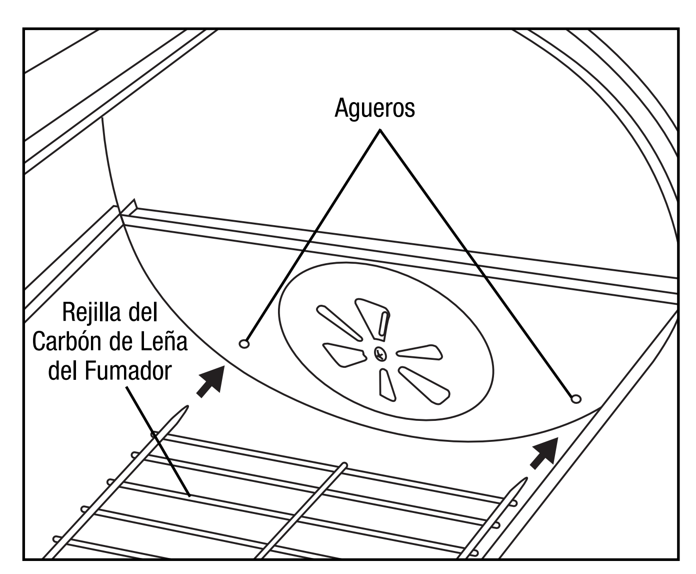


Caja de Fuego de la Parrilla de Carbón de Leña



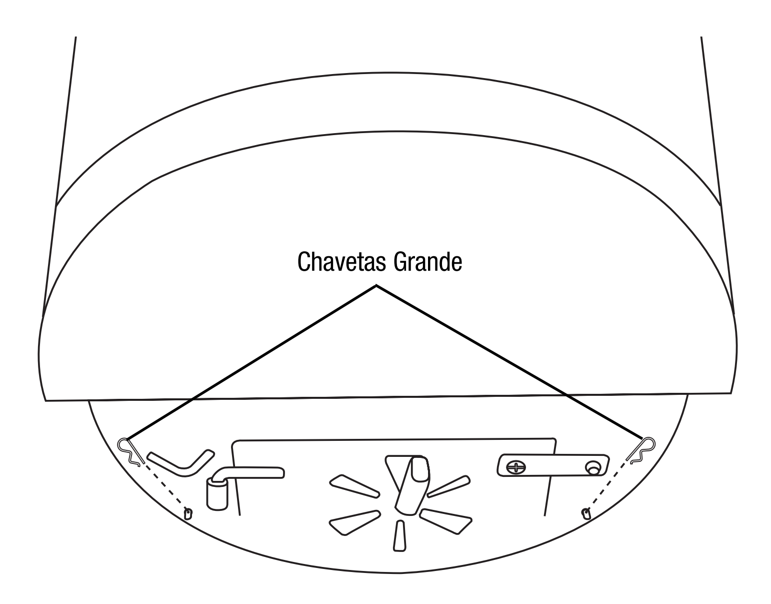
Paso 31

Coloque la rejilla de carbón de leña del fumador insertando el extremo al agujero del panel izquierdo del fogón. Luego inserte el otro extremo en los dos orificios en el panel del lado derecho.



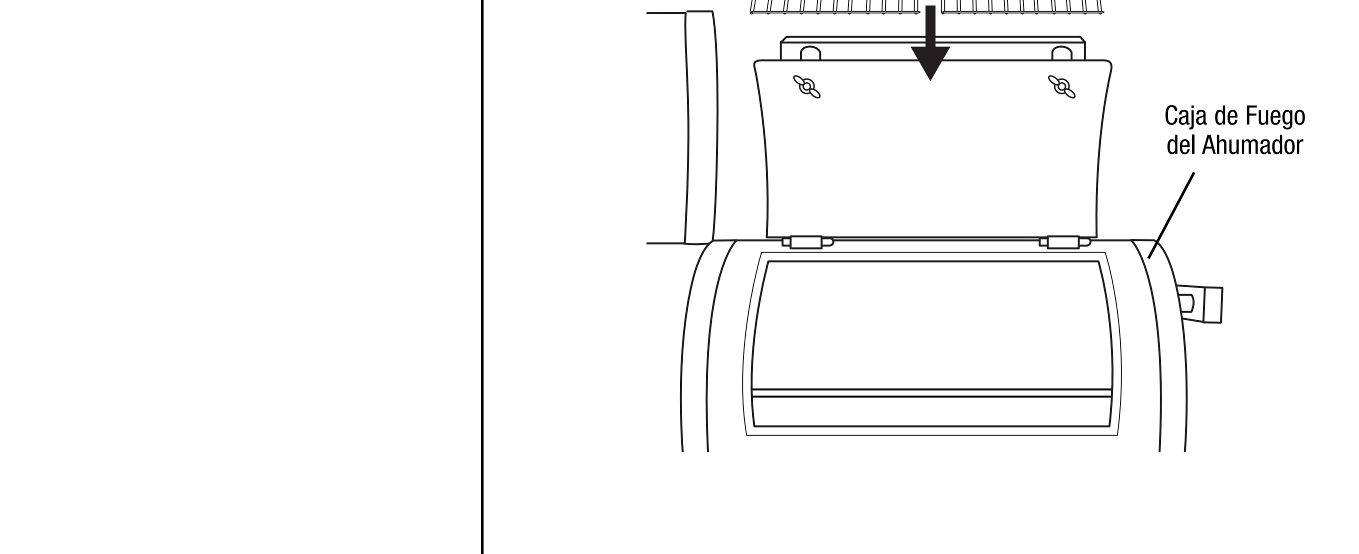
Paso 32

Inserte los dos pasadores grandes en la parte exterior del fogón del ahumador para asegurar el extremo derecho.



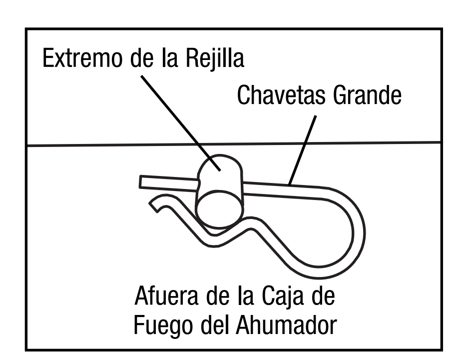
Paso 33

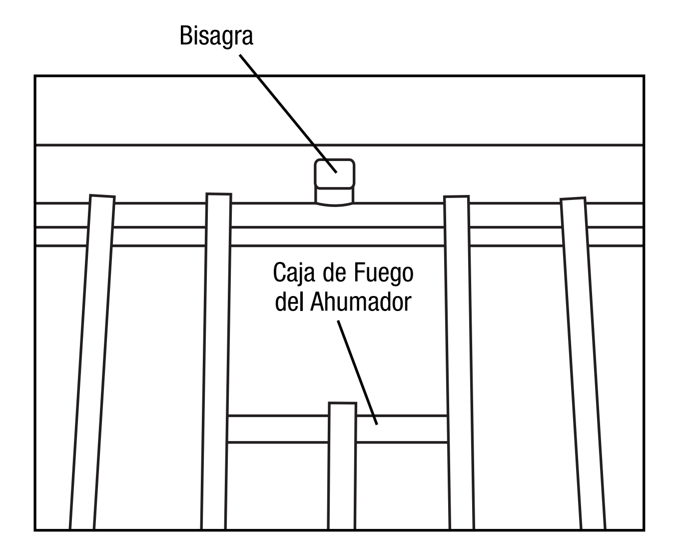
Coloque las rejillas para cocinar del ahumador dentro de la caja de fuego.



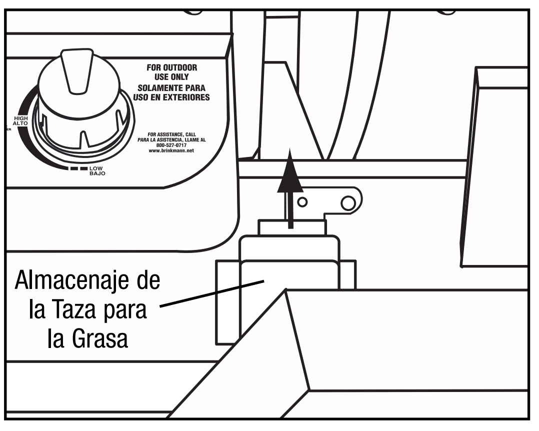
Paso 34

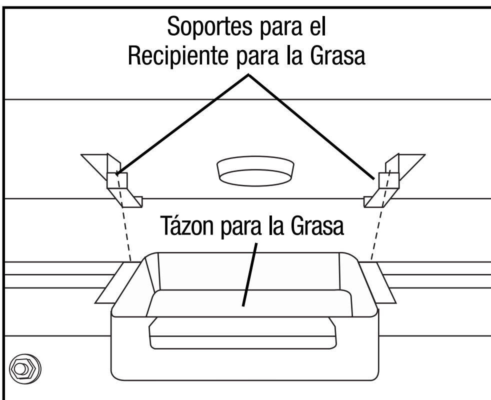
Utilice cuatro pasadores grandes para cerrarlas.





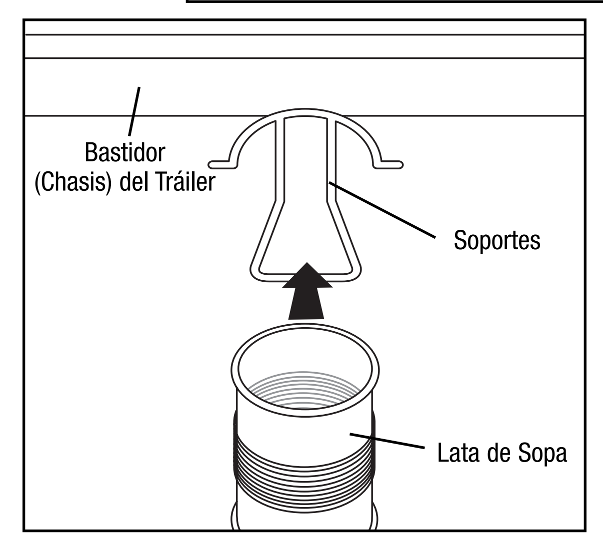
Adentro de la Caja de Fuego del Ahumador





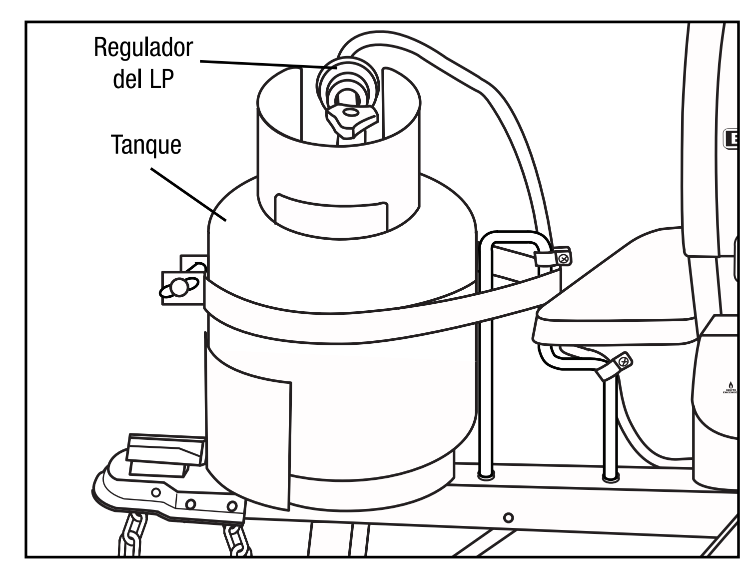
Paso 35

Antes de cada uso, retire la taza para grasa que se encuentra entre las cámaras de cocción de gas y carbón, y cuelgue la taza para la grasa de los soportes debajo de la cámara de la parrilla de gas.



Paso 36

Antes de cada uso asegúrese que la taza para sopa (no incluida) está colocada en los soportes debajo de la cámara de cocción de carbón.

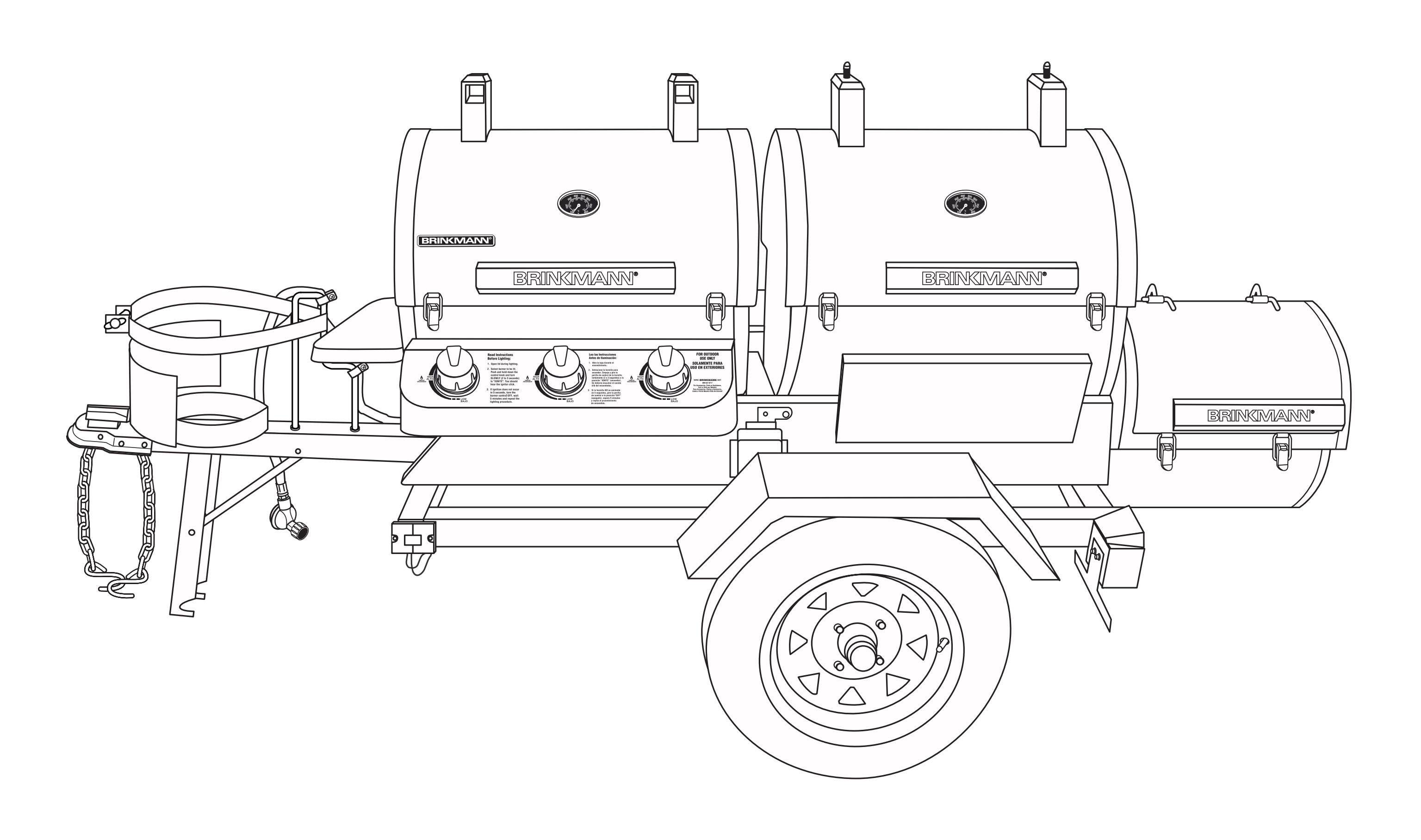


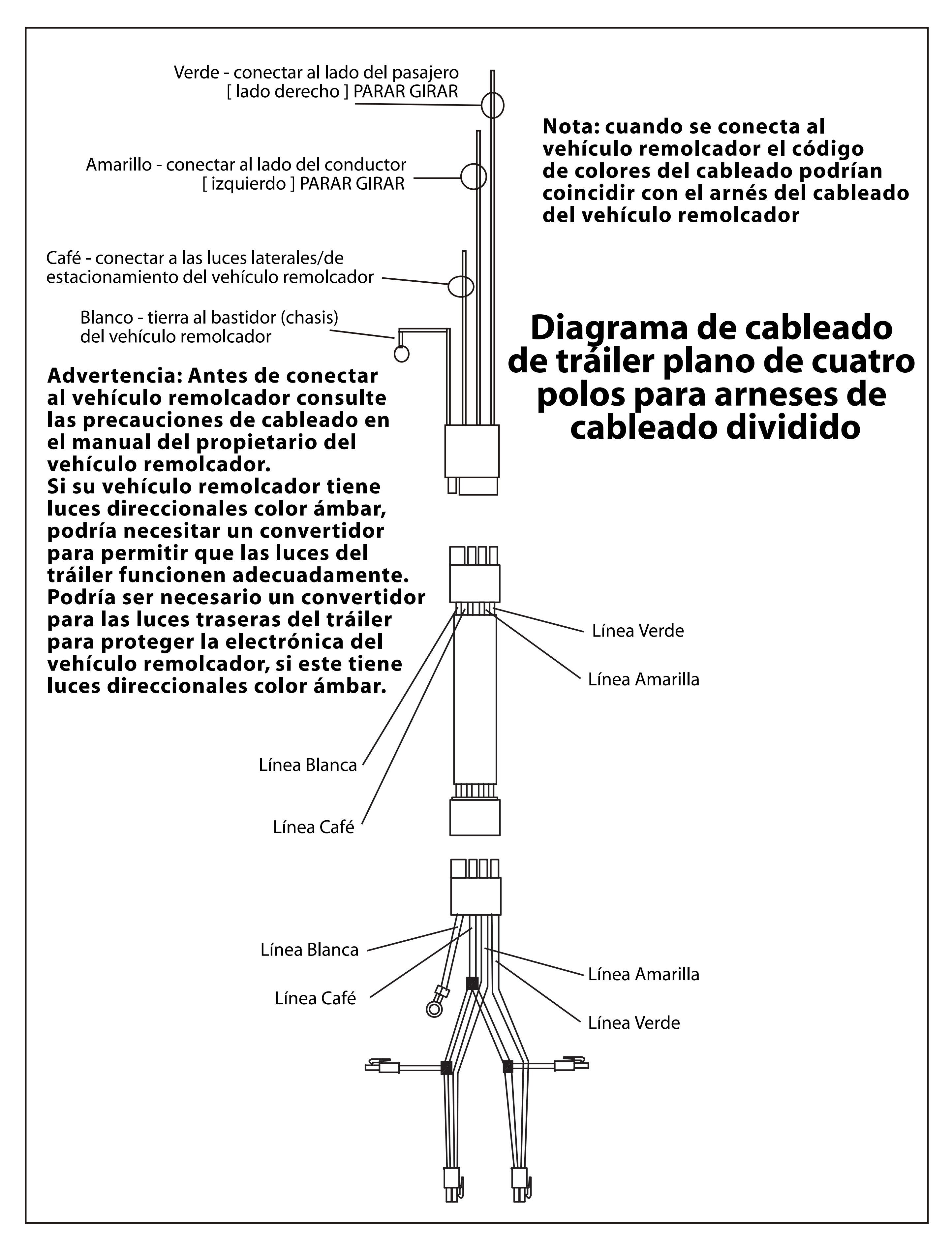
Paso 37

Ajuste la colocación del tanque y conecte el regulador LP.

Nota: Por favor revise que todas las tuercas y pernos estén firmemente apretados y que los pestillos de la tapa estén cerrados. Vuelva a revisar que las tuercas de las llantas estén apretadas con un par de torsión de 85-90 pies-libras.

Brinkmann 4624 (Armada)




Verde - conectar al lado del pasajero
[lado derecho] PARAR GIRAR
Nota: cuando se conecta al vehículo remolcador el código de colores del cableado podrían coincidir con el arnés del cableado del vehículo remolcador
Amarillo - conectar al lado del conductor
[izquierdo] PARAR GIRAR
Café - conectar a las luces laterales/de estacionamiento del vehículo remolcador
Blanco - tierra al bastidor (chasis) del vehículo remolcador
Diagrama de cableado de tráiler plano de cuatro polos para arneses de cableado dividido
Advertencia: Antes de conectar al vehículo remolcador consulte las precauciones de cableado en el manual del propietario del vehículo remolcador.
Si su vehículo remolcador tiene luces direccionales color ámbar, podría necesitar un convertidor para permitir que las luces del tráiler funcionen adecuadamente.
Podría ser necesario un convertidor para las luces traseras del tráiler para proteger la electrónica del vehículo remolcador, si este tiene luces direccionales color ámbar.
Línea Verde
Línea Amarilla
Línea Blanca
Línea Café
Línea Blanca
Línea Café
Línea Amarilla
Línea Verde

INSTRUCCIONES PARA EMPAQUE DE RODAMIENTOS

Lea y cumpla las siguientes instrucciones: el no leer y cumplir COMPLETAMENTE todas las instrucciones a continuación invalidará la garantía y puede resultar en daños al tráiler, daños a la propiedad o LESIONES PERSONALES GRAVES.

1. Estacione el tráiler en superficies niveladas y seguras de manera que el tráiler no se pueda mover hacia adelante o hacia atrás.
2. Usando un gato y soportes, levante un lado del tráiler de manera que la llanta quede levantada del piso.
3. Retire la tapa contra polvo al centro del cubo de la rueda, usando un destornillador de cabeza plana.
4. Enderece la chaveta que sujeta la tuerca de castillo y retire la chaveta.
5. Retire la tuerca de seguridad (tipo castillo).
6. Retire el rodamiento exterior del cubo.
7. Retire la llanta, el rin y el cubo del eje.
8. Extraiga el sello de grasa trasero y retire el rodamiento trasero.
9. Usando un solvente adecuado, limpie a profundidad los rodamientos y el resto de las partes del ensamble del cubo de toda grasa, tierra, rebabas de metal y cualquier otro objeto extraño. Las partes deben ser limpiadas incluso si parecen estar limpias o nuevas.
10. Permita que todas las partes se sequen completamente.
11. Asegúrese que sus manos y el empacador de rodamientos, si se usa, estén completamente limpios.
12. Aplique grasa para rodamientos fresca y limpia en los rodamientos usando sus manos o un empacador de rodamientos. Asegúrese que cada ranura del rodamiento esté completamente llena de grasa.
13. Aplique una pequeña cantidad de grasa dentro del cubo y las carreras del rodamiento. NO intente llenar el cubo de grasa.
14. Coloque el rodamiento trasero en el cubo e instale un nuevo sello para grasa. Cubra el labio (borde) de hule con una pequeña cantidad de grasa.
15. Vuelva a colocar la rueda y el cubo en el eje, e instale el rodamiento delantero.
16. Instale la tuerca de seguridad (tipo castillo) y apriétela con la mano. Gire la rueda a mano y apriete la tuerca de seguridad (tipo castillo) usando una llave hasta que la rueda empiece a arrastrar o sea más difícil moverla. Retroceda la tuerca de seguridad (tipo castillo) aproximadamente 1 ranura de seguridad e instale un nuevo pasador.
17. Doble las piernas de la chaveta hacia afuera para asegurarla y reinstale la tapa contra polvo con un mazo de hule.

DEFECTOS DE LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

REGULACIONES Y REQUISITOS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Si usted cree que su vehículo tiene un defecto que pudiera provocar un choque o causar lesiones o la muerte, deberá informar de inmediato a la Administración Nacional de Seguridad de Tránsito en Carreteras (NHTSA), además de notificar a The Brinkmann Corporation.

Si la NHTSA recibe quejas similares, podría abrir una investigación, y si encuentra que existe un defecto de seguridad en un grupo de vehículos podría ordenar una campaña de reparaciones. Sin embargo, la NHTSA no se puede involucrar en problemas individuales entre usted, su distribuidor o The Brinkmann Corporation.

Para contactar a la NHTSA, usted puede llamar a la línea gratuita de Seguridad en Vehículos al 1-888-327-4236 (TTY: 1-800-424-9153); ir a http://nhtsa.safecar.gov; or write to: Administrator, NHTSA, 1200 New Jersey Avenue SE, Washington, DC 20590. También puede obtener información adicional sobre la seguridad de los vehículos motorizados de http://nhtsa.safecar.gov

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:

WWW.BRINKMANN.NET

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Brinkmann Roadmaster® Trailer Smoker against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

This warranty does not cover claims relating to the following: Product rental; defacing: scratches, dents, chips, tears, and defacing on any surface not caused by Warrantor; routine maintenance; damage from unauthorized repairs, abuse, misuse or neglect - including damage from heavy snow accumulation; damage caused from improper hitch ball or tow vehicle hook up; damage to the contents of any product, regardless of cause; damages caused by loose or improperly torqued lug nuts; decals or graphics regardless of cause; off-road usage; tow vehicle wiring; tire alignment.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Brinkmann Roadmaster® Trailer Smoker under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717. A receipt will be required. **The Brinkmann Corporation will not be responsible for any cookers forwarded to us without prior authorization.** Brinkmann Roadmaster® Trailer Smoker must be returned to the original place of purchase for replacement of the unit.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE BRINKMANN ROADMASTER® TRAILER SMOKER TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Por un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza el Brinkmann Roadmaster® Fumador de Tráiler contra defectos debidos a la mano de obra o materiales, al comprador original. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation bajo esta garantía están limitadas a los siguientes lineamientos:

- Esta garantía no cubre parrillas que han sido alteradas/modificados o dañadas debido al: desgaste ordinario, óxido, abuso, mantenimiento inapropiado y/o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones en la superficie ni daño al acabado provocado por el calor, el cual es considerado desgaste ordinario.
- The Brinkmann Corporation puede elegir reparar o reemplazar unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se extiende al comprador original únicamente y no es cedible ni asignable a compradores subsecuentes.

Esta garantía no cubre los reclamos relacionados con lo siguiente: Alquiler de producto; desfiguración: rayones, abolladuras, desportilladuras, rasgaduras y desfiguraciones en cualquier superficie que no son causadas por el Garante. mantenimiento de rutina; daños por reparaciones no autorizadas, abuso, mal uso o descuido, incluyendo los daños por una excesiva acumulación de nieve; daños causados por la conexión incorrecta de la bola de enganche o del vehículo remolcador. daños al contenido de cualquier producto, sin importar la causa; daños causados por tuercas de llantas flojas o mal apretadas; calcomanías o gráficos sin importar la causa; uso fuera de caminos pavimentados; cableado del vehículo remolcador; alineación de las llantas.

The Brinkmann Corporation requiere una prueba de compra razonable. Por lo tanto le recomendamos fuertemente que **conserve su recibo o factura**. Para obtener piezas de reemplazo para su Brinkmann Roadmaster® Fumador de Tráiler conforme a los términos de esta garantía, por favor llame al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717. Un recibo será necesario. The Brinkmann Corporation no se hará responsable por cualquier parrilla que le sea remitida sin autorización previa. El Ahumador de Tráile de Brinkmann debe ser devuelta al lugar original de la compra para el reemplazo de la unidad.

SALVO EN CUANTO A LO ANTERIORMENTE INDICADO, THE BRINKMANN CORPORATION NO HACE OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE CALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO AL TIEMPO DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA ANTERIOR LIMITACIÓN PODRÍA NO APLICARLE A USTED.

CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES RESULTANTE DE FALLAS DE EL BRINKMANN ROADMASTER® FUMADOR DE TRÁILER PARA CUMPLIR CON ESTA GARANTÍA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUEDA EXCLUIDA. EL CONSUMIDOR ACEPTA QUE EL PRECIO DE COMPRA ESTÁ BASADO EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ESTABLECIDA ARRIBA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN NI LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, ASÍ QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN QUE APARECE ARRIBA PODRÍA NO APLICARLE A USTED. ESTA GARANTÍA LE DA A USTED DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y USTED TAMBIÉN PODRÍA TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

140-4624-S
0710, 0910

WWW.BRINKMANN.NET